Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2015 si è contraddistinta per un inverno abbastanza piovoso e una primavera mite che ha visto l'anticipo delle fasi di germogliamento e fioritura rispetto alla media storica. Nei primi mesi estivi l'irrigazione a goccia ha permesso di controllare lo stress idrico delle piante. L'abbassamento delle temperature e le leggere precipitazioni di fine estate sono state le condizioni ideali per una completa maturazione delle uve.

Vinificazione

I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati ad un'altezza che va dai 250 ai 350 metri s.l.m. in suoli ricchi di sedimenti fossili marini con infiltrazioni di argilla che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc è stato scelto in funzione del rapporto tra concentrazione zuccherina e massima espressione dei profumi varietali dell'uva. I grappoli raccolti manualmente sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati attraverso il passaggio in un convogliatore refrigerato che ne ha abbassato la temperatura prima della pressatura in modo da mantenere inalterate le caratteristiche varietali. Dopo la pressatura soffice il mosto è stato mantenuto per alcune ore ad una temperatura di 10° C così da illimpidirsi in modo naturale. A ciò ha fatto seguito il travaso in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 16° C. Completata questa operazione il vino è stato conservato ad una temperatura di circa 10° C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Il Sauvignon Blanc è stato poi assemblato con il Sémillon per accentuarne la sapidità e apportare rotondità e complessità.

Dati Storici

I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati ad un'altezza che va dai 250 ai 350 metri s.l.m. su un suolo ricco di sedimenti fossili marini. Il vino prende il nome dai primi proprietari del Castello della Sala e l'etichetta riporta un disegno della Cappella di San Giovanni del XIII secolo situata nella proprietà. La prima annata di Conte della Vipera prodotta è stata la 1997.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi fruttati e varietali con piacevoli note agrumate, unite a aromi di pesca a pasta bianca e ananas. Al gusto ha carattere e struttura, è persistente e armonico. Una spiccata acidità gli conferisce un'interessante freschezza.