



Conte della Vipera 2023

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a rallentare il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante, riequilibrando le riserve idriche del terreno. La fioritura del Sauvignon Blanc e del Sémillon è avvenuta i primi di giugno mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare. La vendemmia è iniziata con il Sauvignon Blanc la terza decade di agosto e si è conclusa con il Sémillon verso la metà di settembre. Le uve al momento della raccolta erano sane, mature, dotate di ottima acidità e con un eccellente profilo aromatico.



Vinificazione

I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati prima della pressatura in modo da preservare i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore a una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione, il vino è stato conservato a una temperatura di circa 10 °C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Le due varietà sono state poi unite in modo che l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon Blanc, morbido e tropicale il Sémillon.

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.

Note Degustative

Conte della Vipera 2023 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi di un verde brillante. Al naso esprime sensazioni fruttate di pompelmo rosa e litchi unite a fresche e delicate note di salvia e fiori di sambuco. Al palato è raffinato, agile e caratterizzato da una buona freschezza. Dominano il finale sensazioni di limes e ananas.