Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni metereologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato il germogliamento di tutte le varietà, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato generalmente asciutto; favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici. Il momento della vendemmia è stato scelto ricercando l'equilibrio tra concentrazione zuccherina e massima espressione dei profumi varietali dell'uva. La raccolta è iniziata con il Sauvignon Blanc verso la fine di agosto e si è conclusa con il Sémillon verso la metà del mese di settembre.

## Vinificazione

I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati attraverso il passaggio in un convogliatore refrigerato che, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato 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 illimpidimento, 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, morbido e tropicale il Sèmillon.

## 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

Conte della Vipera 2019 si presenta di un colore giallo paglierino dai lievi riflessi verdolini e dorati. Al naso intense note di fiori bianchi si uniscono a sensazioni di pompelmo, di fichi e di zenzero. Al palato è fresco, vibrante e sapido, con richiami alla scorza di cedro, alle erbe aromatiche e ai fiori di sambuco.