

no image

Clima

La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da aria fredda e nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla media che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Le piogge di primavera e di inizio estate hanno leggermente rallentato la fase di sviluppo dell'acino. Il clima caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire dalla seconda metà di luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione. La vendemmia del Sauvignon Blanc è iniziata verso la fine di agosto e si è conclusa con la raccolta del Sémillon verso la metà del mese di settembre. Le uve erano sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione

Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc e del Sémillon è stato scelto ricercando l'equilibrio 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, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore ad 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 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. Le due varietà sono state poi unite affinché l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon, 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 2018 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è contraddistinto da note agrumate di pompelmo ben in armonia con i sentori di erbe aromatiche e di fiori di sambuco. Al palato gli aromi fruttati e le delicate sensazioni minerali si uniscono in armonia. Deciso e persistente nel retrogusto.

Premi all'Annata

Wine Advocate 90/100 USA