



Conte della Vipera 2024

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem relativ milden Winter und Niederschlägen im Durchschnitt, gefolgt von einem gemäßigt regnerischen Frühjahr, das für gute Ausgewogenheit der Wasserreserven im Boden sorgte. Die Frühjahrstemperaturen, leicht unterdurchschnittlich, führten zu einem regulären Austreiben und einem einheitlichen Wachstum der Pflanzen. Die Blüte von Sauvignon Blanc und Sémillon begann in den ersten Junitagen, der Fruchtausatz folgte etwa eine Woche später und somit im gleichen Zeitraum wie in den letzten Jahren. In den Monaten Juli und August begünstigte stabiles warmes Wetter begleitet von kräftigen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden eine optimale allmähliche Beerenreife. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Sauvignon Blanc und schloss etwa Mitte September mit Sémillon. Zum Lesezeitpunkt zeigten sich die Trauben in exzellentem Gesundheitszustand, perfekt reif, mit guter Ausgewogenheit von Säure und Zuckergehalt und mit einem besonders reichen und komplexen aromatischen Profil.



Weinbereitung

Die von Hand gelesenen Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Aromen zu bewahren. Nach dem schonenden Pressen wurden die Moste zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10 °C gehalten. Anschließend wurden sie in Inox-Edelstahlbehälter travasiert, in denen bei einer Temperatur von nicht über 16 °C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurden die Weine bei einer Temperatur von etwa 10 °C konserviert, um die malolaktische Gärung zu verhindern und die sensorischen Eigenschaften unverfälscht zu bewahren. Danach wurden die beiden Varietäten assembliert, so dass die eine die andere "abrundet": frisch, vertikal, leicht aromatisch der Sauvignon, weich und tropisch der Sémillon.

Geschichte

Die für den Conte della Vipera bestimmten Weinberge liegen in Quoten zwischen 250 m und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeressedimenten. Der Name des Weines geht zurück auf die ersten Eigentümer des Castello della Sala, und das Etikett zeigt ein Motiv der auf dem Besitz gelegenen Kapelle des Hl. Johannes aus dem 15. Jahrhundert. Der erste erzeugte Jahrgang des Conte della Vipera war 1997.

Verkostungsnotizen

Conte della Vipera 2024 präsentiert sich in leuchtend strohgelber Farbe mit delikaten grünen Reflexen. An der Nase bestechen intensive Fruchtnoten von rosa Pampelmuse und Litschi in Verbindung mit frischen Eindrücken von Limette und Ananas. Am Gaumen elegant und vibrierend mit ausgewogener Struktur und prägnanter Frische. Das Finale ist lang und raffiniert mit angenehmen Nuancen, die an Passionsfrucht und Zitrusfrüchte erinnern, und mit einer leichten mineralischen Note, die die Komplexität und Lebhaftigkeit des Weines betont.