



Conte della Vipera 2025

Classificazione

Umbria IGT

Jahrgang

2025

Klima

Der klimatische Verlauf des Jahrgangs 2025 war insgesamt günstig: ein milder Winter ohne Extremwetter ermöglichte eine gute vegetative Ruhephase, während das Frühjahr sich regulär präsentierte, mit Temperaturen im Durchschnitt und ausreichenden Niederschlägen zur Sicherung einer guten Wiederaufnahme der Vegetationsphase und eines einheitlichen Austreibens. Der Sommer war heiß, aber ohne lang anhaltende Spitzentemperaturen, auch dank der Durchlüftung und der Höhe der Hügellonen, die Stress durch Wassermangel begrenzen konnten und für eine ausgewogene Reife der Trauben sorgten. Die Regenfälle, wenn auch nicht üppig, konzentrierten sich in der ersten Augushälfte und sicherten hervorragende Vitalität der Reben und eine langsame einheitliche Reife. Insgesamt begünstigten diese Wetterbedingungen die Entwicklung eines nuancenreichen aromatischen Profils bei Bewahrung einer optimalen Ausgewogenheit von Zucker und Säure. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Sauvignon Blanc und schloss Mitte September mit Sémillon. Die Trauben waren von exzellenter Gesundheit und bestmöglicher Reife. In aromatischer Hinsicht zeichnet sich das Profil durch Intensität, Feinheit und Komplexität aus.



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. Danach wurden die Weine der beiden Varietäten assembliert, so dass einer den anderen "abrunden" konnte: frisch, vertikal, leicht aromatisch der Sauvignon Blanc, weich und tropisch der Sémillon. Bis zur Abfüllung in Flaschen ab dem 14. April 2026 wurde der Wein bei einer Temperatur von etwa 10 °C in Inox-Edelstahltanks konserviert.

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 2025 präsentiert sich in leuchtend strohgelber Farbe mit delikaten grünen Reflexen. An der Nase öffnet er sich mit intensiven Fruchtnoten von rosa Pampelmuse und Litschi in Verbindung mit frischen Eindrücken von Limette, Ananas und Passionsfrucht. Es entfalten sich auch elegante aromatische Nuancen von Holunder, Glyzinie und weißen Blüten, die das Duftprofil weiter bereichern. Am Gaumen ist der Wein elegant, vibrierend und von großer Ausgewogenheit, gestützt von frischer Säure und einer raffinierten geschmacklichen Textur. Das Finale ist lang und anhaltend mit Anklängen an Zitrus- und Tropenfrüchte, begleitet von einer mineralischen Note, die die Komplexität und Tiefe des Weines betont.