



Conte della Vipera 2021

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell kalten Winter und einem im Allgemeinen regulären Frühjahr. Zu Beginn des Monats April, als die Reben bereits angefangen hatten auszutreiben, führte ein plötzlicher Temperatureinbruch zu einer vegetativen Verspätung von etwa zwei Wochen und zu einer erheblichen Reduzierung der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Der Mai, mit wenig Regen, aber dennoch kühl, und der Sommer mit sonnigen Tagen und geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten den Reben, die entstandene Verspätung wiederaufzuholen, und sicherten eine korrekte Reife der Trauben. Dank des guten Wetters ab August konnte eine sorgfältige Selektion der besten Trauben vorgenommen werden, indem der Lesezeitpunkt unter dem Gesichtspunkt maximaler Entfaltung des varietalen Bouquets ausgewählt wurde. Die Lese begann in der zweiten Augustdekade mit Sauvignon Blanc und schloss etwa Mitte September mit Sémillon. Die Lese des Jahres 2021 ist von außergewöhnlicher Qualität, aber geringer Produktion.



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 Tanks aus Inox-Edelstahl 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 2021 präsentiert sich strohgelber Farbe mit leichten grünlichen und goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich intensive Noten von Litschi, Ananas und Passionsfrucht mit angenehmen Anklängen an Pampelmuse. Am Gaumen frisch, straff und harmonisch, geprägt von guter Salzigkeit und Länge mit einem Nachgeschmack, den an Noten von Zedratzitrone und Ananas erinnert.