Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2016 war geprägt von einem milden Winter mit normalen Niederschlägen, gefolgt von einem Frühjahr mit kühlen Temperaturen, die einen regulären Prozess des Austreibens und der Blüte ermöglichten. Im Juni gingen die Temperaturen etwas zurück, was eine leichte Verlangsamung der physiologischen Entwicklung der Pflanzen bewirkte, ausgeglichen ab Juli dank des heißen Sommers mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. So war es möglich, einen Wein von interessanter aromatischer Ausstattung zu gewinnen. Die Lese des Sauvignon Blanc für den Conte della Vipera begann gegen Ende August, während der Sémillon, der die physiologische Reife circa 15 Tage später erreicht, ab etwa der zweiten Septemberhälfte gelesen wurde.

Weinbereitung

Die für die Produktion des Conte della Vipera bestimmten Rebflächen liegen in Quoten zwischen 250 m und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeresablagerungen. Entscheidend für die Bestimmung des Lesezeitpunkts für Sauvignon Blanc und Sémillon war das Verhältnis der Zuckerkonzentration zur maximalen Entwicklung des rebsortenspezifischen Duftes der Beeren. Die von Hand gelesenen Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort durch die Passage über ein Kühlförderband vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. 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 auf einer niedrigen Temperatur von etwa 10° C gehalten, 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, tropisch, vollmundig 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe hellgelb mit leichten grünlichen Reflexen. An der Nase blumige und grasige Noten, gefolgt von Anklängen an weißfleischige Frucht, ergänzt um angenehme Zitrusnoten in Verbindung mit Ananasaromen. Am Gaumen zeigt der Wein eine gute Ausgewogenheit von Struktur und Säure; langes anhaltendes Finale.