



no image

Clima

L'annata 2014 si è contraddistinta per le piogge e un inverno mite con temperature superiori alla media stagionale. In primavera e all'inizio dell'estate le piogge sono state copiose creando preziose riserve nel sottosuolo. A fine estate si sono verificate importanti escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno creato le condizioni per una maturazione lenta ed equilibrata. Il clima mite del periodo antecedente la vendemmia ha permesso di arrivare alla raccolta del Sauvignon Blanc e del Sémillon, con uve sane, dall'ottima acidità e con una spiccata caratterizzazione varietale.

Vinificazione

I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati ad un'altezza che va dai 250 ai 350 metri s.l.m. in suoli ricchi di sedimenti fossili marini con infiltrazioni di argilla che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc è stato scelto in funzione del rapporto 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 ne ha abbassato la temperatura prima della pressatura in modo da mantenere inalterate le caratteristiche varietali. Dopo la pressatura soffice il mosto è stato mantenuto per alcune ore ad una temperatura di 10°C così da illimpidirsi in modo naturale. A ciò ha fatto seguito il travaso in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta 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. Il Sauvignon Blanc è stato poi assemblato con il Semillon per accentuarne la sapidità e apportare rotondità e complessità.

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

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso le note fruttate e agrumate si uniscono alle note di pesca a pasta bianca e litchi. Al palato ha carattere e struttura, è persistente e armonico. Una spiccata acidità gli conferisce una buona freschezza.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 90/100 USA Wine Enthusiast 90/100 USA