



Conte della Vipera 2024

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2024

Clima

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con precipitazioni nella norma, seguito da una primavera moderatamente piovosa che ha garantito un buon equilibrio idrico nel terreno. Le temperature primaverili, leggermente inferiori alla media, hanno determinato un germogliamento regolare e una crescita omogenea delle piante. La fioritura del Sauvignon Blanc e del Sémillon si è verificata nei primi giorni di giugno, seguita dall'allegagione circa una settimana dopo, in linea con le tempistiche degli ultimi anni. Durante i mesi di luglio e agosto, il clima caldo e stabile, accompagnato da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione graduale e ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata con il Sauvignon Blanc nella terza decade di agosto e si è conclusa con il Sémillon intorno alla metà di settembre. Al momento della raccolta, le uve si presentavano in eccellente stato sanitario, perfettamente mature, con un buon equilibrio tra acidità, zuccheri e con un profilo aromatico particolarmente ricco e complesso.



Vinificazione

I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati prima della pressatura in modo da preservare i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore a una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpidimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione, il vino è stato conservato a una temperatura di circa 10 °C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Le due varietà sono state poi unite in modo che l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon Blanc, morbido e tropicale il Sémillon.

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

Conte della Vipera 2024 si presenta con un luminoso colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. Al naso spiccano intense note fruttate di pompelmo rosa e litchi unite a freschi sentori di lime e ananas. Al palato è elegante e vibrante, con una struttura equilibrata e una spiccata freschezza. Il finale è lungo e raffinato, con piacevoli sfumature che ricordano il frutto della passione, gli agrumi e una leggera nota minerale che ne esalta la complessità e la vivacità.