Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Conte della Vipera 2016

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2016

Clima
Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno mite con precipitazioni regolari, seguito da una stagione primaverile con temperature fresche, che hanno consentito un regolare processo di germogliamento e fioritura delle piante. Nel mese di giugno si è presentato un lieve calo delle temperature che si è tradotto in un leggero rallentamento del ciclo fisiologico della pianta riequilibratosi dal mese di luglio grazie ad un'estate calda con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questo ha permesso di ottenere un vino da interessanti corredi aromatici. La vendemmia del Sauvignon Blanc per il Conte della Vipera è iniziata verso la fine di agosto mentre quella del Sémillon, che fisiologicamente matura con una quindicina di giorni di ritardo, è iniziata verso la seconda metà di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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. Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc e del Sémillon 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 i mosti sono stati mantenuti 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 i vini sono stati conservati ad 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 assemblate perché l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon, morbido, tropicale, pastoso 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

Dal colore giallo scarico con lievi riflessi verdognoli, al naso emergono note floreali ed erbacee, seguite da sentori di frutta a polpa bianca integrati da piacevoli note agrumate unite ad aromi di ananas. Al palato presenta un buon bilanciamento tra struttura e acidità, con un finale lungo e persistente.