



Conte della Vipera 2022

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da periodi invernali e primaverili tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso contraddistinto da assenza di precipitazioni, si sono registrati picchi di temperatura; queste condizioni climatiche non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il raggiungimento di un'ottimale maturità. Il clima asciutto di quest'annata ha garantito la perfetta integrità e sanità delle uve, permettendo di limitare al minimo gli interventi in vigna e donando frutti sani, equilibrati e caratterizzati da un buon profilo aromatico. La vendemmia è iniziata con il Sauvignon Blanc la terza decade di agosto e si è conclusa con il Sémillon verso la metà di settembre.



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 2022 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi di un verde brillante. Al naso è ampio e piacevole con note floreali, di frutta bianca e di ananas che si uniscono a piacevoli sensazioni agrumate. Al palato, una piacevole freschezza lascia spazio a un finale particolarmente lungo contraddistinto da sensazioni di bergamotto e di pompelmo.