Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente freddo e da una primavera generalmente regolare. All'inizio del mese di aprile, a germogliamento già iniziato, un repentino abbassamento delle temperature ha causato un'importante riduzione della produzione, senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve, favorendo un ritardo vegetativo di circa due settimane. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco e un'estate con giornate soleggiate, caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle viti di recuperare il ritardo accumulato e di garantire la corretta maturazione dei grappoli. Il bel tempo a partire da agosto ha consentito di selezionare con attenzione le migliori uve, scegliendo il momento della raccolta in modo da ricercare la massima espressione dei profumi varietali. La vendemmia è iniziata con il Sauvignon Blanc la seconda decade di agosto e si è conclusa con il Sémillon verso la metà di settembre. Una raccolta, quella del 2021, da considerarsi di eccezionale qualità ma caratterizzata da una ridotta produzione.

Vinificazione

I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati attraverso il passaggio in un convogliatore refrigerato che, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Conte della Vipera 2021 si presenta di un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini e dorati. Al naso intense note di litchi, ananas e frutto della passione si uniscono a piacevoli sensazioni di pompelmo. Al palato è fresco, teso, armonico, caratterizzato da una buona salinità e persistenza e un retrogusto che richiama sentori di scorza di cedro e ananas.