



no image

Clima

La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, quasi del tutto privo di piogge, ha visto predominare temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi a ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato una maturazione anticipata delle uve. Il momento della vendemmia è stato scelto ricercando la massima espressione dei profumi varietali. La raccolta è iniziata con il Sauvignon Blanc la seconda 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 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.



Note Degustative

Conte della Vipera 2020 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, vibrante e sapido, con richiami alla scorza di cedro e all'ananas.