Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente siccitosa, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. La gelata tardiva registrata nel mese di aprile ha causato, in particolare modo sui vigneti a fondo valle, un riduzione della produzione. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Per contrastare l'assenza idrica registrata in determinati vigneti si è intervenuti utilizzando l'irrigazione a goccia. L'importante quanto isolata precipitazione di fine agosto ha favorito, in particolar modo nelle varietà più tardive, il raggiungimento di un'ottima maturazione preservando la caratteristica freschezza e fragranza. La costante ed abituale attenzione verso tutte le fasi della vite e del grappolo e l'accurata e tempestiva vendemmia hanno garantito la raccolta di uve sane e contraddistinte da un'ottima freschezza, capaci di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico. La vendemmia del Sauvignon Blanc è iniziata verso la seconda settimana di agosto e si è conclusa con la raccolta del Sémillon verso gli ultimi giorni dello stesso mese.

Vinificazione

Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc e del Sémillon è stato scelto ricercando l'equilibrio 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, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore ad una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpidimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione il vino è stato conservato 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 unite affinché l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon, 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 2017 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso l'annata 2017 colpisce per il suo finissimo bouquet: predominano sentori di frutta matura come la pesca, il pompelmo e l'ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da una buona freschezza e sapidità.

Premi all'Annata

Luca Maroni 92/100 IT