

CONTE della VIPERA

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2025

Uvaggio

Sauvignon Blanc, Sémillon

Clima

L'andamento climatico del 2025 è stato complessivamente favorevole: l'inverno mite e privo di eventi estremi ha consentito un buon riposo vegetativo, mentre la primavera si è presentata regolare, con temperature nella media e precipitazioni sufficienti a garantire una buona ripresa vegetativa e un germogliamento omogeneo. L'estate è risultata calda ma senza prolungati eccessi, grazie anche alla ventilazione e all'altitudine delle aree collinari capaci di limitare lo stress idrico e favorire una maturazione equilibrata delle uve. Le piogge, seppur non abbondanti, sono state concentrate nella prima metà di agosto garantendo un ottimo vigore delle viti e una maturazione lenta e regolare. Nel complesso, queste condizioni hanno favorito lo sviluppo di un profilo aromatico ricco di sfumature, preservando al tempo stesso un ottimale equilibrio tra componente zuccherina e acidità. La vendemmia ha avuto inizio nella terza decade di agosto con la raccolta del Sauvignon Blanc e si è conclusa intorno alla metà di settembre con il Sémillon. Le uve sono arrivate alla raccolta in condizioni sanitarie eccellenti, con una maturazione ottimale. Dal punto di vista aromatico, il profilo si è distinto per intensità, finezza e complessità.

Vinificazione e affinamento

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. . 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. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10°C fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a partire dal 14 aprile 2026.



Gradazione alcolica

12% Vol.

Dati storici

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. I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati a un'altezza che varia dai 250 ai 350 metri s.l.m. su un suolo ricco di sedimenti fossili marini. La prima annata prodotta è stata la 1997.

**Note degustative**

Conte della Vipera 2025 si presenta con un luminoso colore giallo paglierino dai delicati riflessi verdolini. Al naso si apre con intense note fruttate di pompelmo rosa e litchi, accompagnate da freschi sentori di lime, ananas e frutto della passione. Emergono inoltre eleganti sfumature aromatiche di sambuco, glicine e fiori bianchi, che ne arricchiscono il profilo olfattivo.

Al palato è elegante, vibrante e di grande equilibrio, sostenuto da una fresca acidità e da una trama gustativa raffinata. Il finale è lungo e persistente, con richiami agrumati e tropicali accompagnati da una vena minerale che ne esalta complessità e profondità.