ACQUISTATO IL .....

"Conte della Vipera" Bianco Umbria IGT 2024 2024

Quando semplice fa rima con elegante

La Vigna

Terreno	Suoli ricchi di sedimenti fossili marini con infiltrazioni di argilla.
Esposizione	Nord - Est, tra i 220 e i 350m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sauvignon Blanc, Sémillon
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	ND
Abbinamento	ND

Vinificazione Il momento della vendemmia del Sauvignon Blanc e del Sèmillon 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 ha avuto luogo 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 affinchè l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon, morbido e tropicale il Sèmillon.

Sensazioni

Conte della Vipera 2018 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è contraddistinto da note agrumate di pompelmo ben in armonia con i sentori di erbe aromatiche e di fiori di sambuco. Al palato gli aromi fruttati e le delicate sensazioni minerali si uniscono in armonia. Deciso e persistente nel retrogusto.

Castello della Sala è la tenuta umbra della famiglia Antinori. Sorge a pochi chilometri da Orvieto e si estende su circa 500 ettari. Conte della Vipera è uno dei vini più interessanti prodotti in queste terre. Un blend internazionale di Sauvignon Blanc e Semillon che provengono da vigneti situati in collina fino a 350 metri sul livello del mare. Affinato in acciaio, è un vino capace di regalare grandi soddisfazioni, pur nella sua semplicità. Nel bicchiere di manifesta con un colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. Al naso note fruttate che spaziano dagli agrumi alla frutta esotica. Mentre in bocca offre un sorso piacevole e diretto, contraddistinto da una buona freschezza.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821