



ACQUISTATO IL

"Conte della Vipera" Bianco Umbria IGT 2024

2024

Quando semplice fa rima con elegante



Svinando®

Il vino è stato coltivato con cura e attenzione. Il clima di Umbria è ideale per la crescita dell'uva, offrendo un microclima caldo e umido che favorisce la maturazione delle uve. Il terreno è composto da sedimenti marini con infiltrazioni di argilla, che forniscano una base sana e drenante per le piante. La vendemmia è avvenuta alla fine di settembre, quando i grappoli erano maturi e pieni di profumi. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso e persistente, con note di lime, limone, arancia e mandorle. Il palato è fresco, con un'acidità equilibrata e una struttura tannica leggera. Il vino si sposa bene con piatti di pesce, verdure e carne bianca.

Conte della Vipera è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. L'etichetta è ispirata al simbolo del Conte della Vipera, che è stata utilizzata per secoli per indicare il possesso di terreni nobili. Il vino è un omaggio alla storia e alla cultura della Toscana, dove nasce il vino. Il vino è un omaggio alla natura, che ha sempre fornito i materiali per la sopravvivenza umana. Conte della Vipera è un vino che invita a gustare la vita con più calore, come una storia d'amore.

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 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 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 affinché l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon, morbido e tropicale il Sémillon.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821