





25815023 | 2023

CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT

 Castello della Sala

 Italien
Umbrien

 trocken

 Sauvignon Blanc, Sémillon



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 'Conte della Vipera' zeigt an der Nase markante Zitrusnoten von Pampelmuse in schönem Zusammenspiel mit den Anklängen an Gewürzkräuter und Holunderblüten. Am Gaumen verschmelzen Fruchtaromen und delikate mineralische Eindrücke harmonisch. Kräftig und anhaltend im Nachgeschmack.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Umbria
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935948100 8001935948124

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



PRODUZENTEN-INFO

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikro klimazeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.