

# CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT



Castello della Sala

Italien  
Umbrien

Sauvignon Blanc, Semillon



## 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 /  
Lagerfähigkeitsehr gut  
5 Jahre

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiβ
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

Zutatenliste	Trauben, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-))
Energiegehalt	300 kJ / 72 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



## 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 Mikroklima zeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgen Nebel 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.