



Vivia 2024

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 war von kühlem Klima mit Niederschlägen bis zum Juni geprägt, während der Sommer trocken und allgemein warm war. Das Austreiben war regulär, in den Monaten Mai und Juni hingegen sorgten Regenfälle und niedrige Temperaturen für eine Verzögerung von Blüte und Fruchtansatz. Dank Regen und sehr guter Tag-NachtTemperaturunterschiede im September bewahrten die Beeren ihre aromatische und geschmackliche Frische. Die Lese für Vivia begann mit Viognier in der ersten Septemberwoche, setzte sich mit Vermentino fort und schloss in der vorletzten Woche des Monats mit Ansonica.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und separat vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt und bei dieser etwa 24 Stunden gehalten, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Danach wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C stattfand. Vivia verfeinerte eine kurze Zeit von etwa drei Monaten in Edelstahl im Kontakt mit seinen Hefen, bevor er im Januar 2025 in Flaschen abgefüllt wurde.

Geschichte

Die Fattoria Le Mortelle liegt im Herzen der Maremma Toscana wenige Kilometer von Castiglione della Pescaia entfernt in einer Position, die außergewöhnlich und faszinierend ist wegen ihrer Natur und wegen der Geschichte der umliegenden Orte. Die Familie Antinori ist seit jeher in diesem Gebiet präsent. 1863 erwähnt eine Vermögensurkunde unter den Besitztümern eben Poggio Franco, einen der besten Weinberge der Tenuta, sowie andere Parzellen. Seit 1999 engagierte sich die Familie im Weinberg wie in der neuen Kellerei in der Überzeugung, dass dieses Gebiet, noch jung im önologischen Panorama Italiens, sehr berufen zur Erzeugung von Qualitätsweinen ist und die Besonderheiten des Terroirs und der kultivierten Rebsorten hier besonders gut entfaltet werden können. Der Boden, mittelschwer, sandig und schluffig, ist von vorwiegend silikatisch-toniger Zusammensetzung und in manchen Zonen reich an Skelett. Hier verbinden sich Vermentino und Ansonica, typische Varietäten der toskanischen Küste, mit Viognier, der nach Jahren geduldiger Versuche angesiedelt wurde, zu einem eleganten Weißwein, der die Aromen und Farben der Maremma-Küste bezeugt.

Verkostungsnotizen

Vivia 2024 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden Reflexen. Der Auftakt an der Nase ist intensiv und duftend: angenehme Noten von Birne, Zitrone und Zitronatzitrone werden begleitet von feinen Eindrücken von Orangenblüten und Kamille. Am Gaumen straff und schmackhaft mit einem frischen anhaltenden Finale, das von Zitronenzeste und Salbei geprägt ist.