



Vivia 2025

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Jahrgang

2025

Klima

Der Jahrgang 2025 begann mit einem milden Winter und einem kühlen Frühjahr, das von gut verteilten Niederschlägen bis in den Mai geprägt war. Dies begünstigte ein einheitliches Austreiben und eine gute vegetativ-produktive Ausgewogenheit. Blüte und Fruchtansatz verliefen regulär bei kühlen sonnigen Tagen, unterbrochen von sporadischem, aber intensivem Regen, der die Bildung hervorragender Wasserreserven in den Böden zur Vorbereitung auf die Sommersaison ermöglichte. Der Sommer, heiß, trocken und mit hohen Temperaturen, aber ohne lang anhaltende Extremwerte, förderte einen optimalen Beginn der Reife. Sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sorgten für die Bewahrung der aromatischen Komponente und der geschmacklichen Frische der Beeren und ermöglichten eine allmähliche und vollständige Reife. Die Lese für Vivia begann mit Viognier in der ersten Septemberdekade, setzte sich fort mit Vermentino und kam in der zweiten Monatshälfte mit Ansonica zum Abschluss.



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 2026 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 Besitzümern 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 2025 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit leichten grünlichen Reflexen. An der Nase ist er fein und harmonisch mit Noten von weißem Pfirsich, gelbem Apfel und Pampelmuse, ergänzt um delikate Blütennuancen und Anklänge an mediterrane Kräuter. Am Gaumen ausgewogen, geschmeidig, mit guter Frische und Schmackhaftigkeit. Das Finale ist persistent und geprägt von einem Nachgeschmack von Zitrus und leichten Noten von frischer Mandel.