Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vivia 2015

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Jahrgang
2015

Klima
Der Jahrgang 2015 zeigte einen niederschlagsreichen Winter, so dass in den Böden umfangreiche Wasserreserven gebildet werden konnten. Auf ein mildes Frühjahr folgte ein heißer trockener Sommer mit überdurchschnittlichen Temperaturen. Regenfälle und kühleres Wetter in der zweiten Augusthälfte stellten wieder optimale Bedingungen für die Pflanzen her, die so den Reifeprozess ohne gesundheitliche Probleme hervorragend fortsetzen und die rebsortentypischen aromatischen Substanzen bilden konnten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Varietäten wurden separat vinifiziert: ein kleiner Prozentsatz von Viognier und Ansonica wurde spät gelesen, um dem Wein wärmere und reifere Noten zu verleihen. Nach Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und der Most für circa 24 Stunden auf einer Temperatur von 10° C gehalten, um eine natürliche Klärung zu erzielen. Der geklärte Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter travasiert, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Vor der Abfüllung in Flaschen folgte eine kurze Verfeinerungsphase in Edelstahl auf den Feinhefen (etwa drei Monate).

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

Intensiver fruchtiger Duft. Noten von reifer Birne verschmelzen mit denen von Zitrusfrüchten und den Anklängen an zarte weiße Blüten. Am Gaumen ist der Wein cremig, vibrierend und mineralisch mit einem aromatischen Finale, das an Mittelmeerkräuter und Zitrone erinnert.