



Vivia 2021

Classificazione

DOC

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter mit durchschnittlicher Niederschlagsmenge, die für gute Wasserreserven in den Böden sorgte, was hilfreich für den Beginn der Vegetationsperiode war. Das Frühjahr war anfangs kühl, so dass die Phase des Austreibens und anschließend die Blüte etwas später einsetzten. Die Sommermonate waren heiß und trocken und sicherten perfekte Reife und Unversehrtheit der Beeren. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit den nach Blüten duftenden Viognier-Trauben, es folgte Vermentino, geprägt von Zitrusnoten, und den Abschluss bildete Ansonica mit Beeren, die dem Wein Schmackhaftigkeit und Feinheit verliehen.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und separat vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Der Most wurde über 24 Stunden bei einer Temperatur von 10 °C 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 2022 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 2021 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. An der Nase besticht er mit delikaten Fruchtaromen, insbesondere Apfel und Ananas, in schöner Harmonie mit feinen Blütennoten von Linde und Kamille; abgerundet wird das Bouquet von eleganten Anklängen an Zitrusfrüchte und Mittelmeerkräuter, die an Salbei erinnern. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und schmackhaft mit einem frischen anhaltenden Finale, das von kandierten Zitrusfrüchten und Rosmarin geprägt ist.