Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 war geprägt von einem Winter und Frühjahr mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und häufigen Niederschlägen. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für die Bildung hervorragender Wasserreserven in den Böden und begünstigten eine reguläre Vegetationsphase und einen hervorragenden Fruchtansatz. Der Sommer war generell warm. Gezielte Entlaubungen im Juni und präzise Schnittarbeiten Anfang August sicherten eine sehr gute vegetative Ausgewogenheit und die perfekte Reife der Beeren. Die Lese, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, begann am letzten Augusttag mit Viognier, der besonders duftende Noten zeigte, und wurde Mitte September mit Vermentino, geprägt von vibrierenden Zitrusnoten, fortgesetzt. In den ersten Oktobertagen wurde sie mit Ansonica abgeschlossen, der dem Wein Struktur und Aromatizität verliehen.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und separat vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Die Moste wurden über 24 Stunden bei einer Temperatur von 10° C gehalten, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Danach wurden sie 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 Stahl im Kontakt mit seinen Hefen, bevor er im Januar 2019 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Vivia 2018 präsentiert sich in strahlendem Gelb mit leichten grünlichen Reflexen. An der Nase angenehm und intensiv. Zum Duft von weißem Pfirsich kommen delikate Anklänge an Ananas und Zitrone und komponieren ein harmonisches Bouquet, das von weißen Lindenblüten abgerundet wird. Am Gaumen ist der Wein cremig und mineralisch, im Finale mit der aromatischen Frische von mediterranen Kräutern und Zitrusfrüchten, kennzeichnend für den Jahrgang.