Marchesi ANTINORI 26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017, der mit einem tendenziell milden Winter und einem warmen und trockenen Frühjahr begonnen hat, begünstigte ein früheres Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben, der sich jedoch mit dem regulär erfolgten Fruchtansatz wieder ausglich. Dank optimaler Steuerung der Bewässerung konnten die Reben während der Sommerzeit, die von fehlendem Regen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt geprägt war, unterstützt werden. So war gesichert, dass die Trauben perfekt wuchsen und sich entwickelten. Die Lese begann früher als gewohnt mit Viognier, geprägt von den typischen Noten reifer Frucht, und setzte sich Anfang September mit Vermentino, duftend und mit guter Frische, fort. Ansonica wurde hingegen spät in den ersten Oktobertagen gelesen, um dem Wein die Struktur- und Aromakomponente zu verleihen.

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, so dass eine natürliche Klärung erzielt wurde. Danach wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C stattfand. Der Wein verfeinerte eine kurze Zeit von etwa drei Monaten in Stahl im Kontakt mit seinen Hefen, bevor er im Januar 2018 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 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. An der Nase überrascht eine süße angenehme Intensität, die für den Jahrgang charakteristisch ist. Noten von reifer weißfleischiger Frucht verbinden sich mit exotischen Aromen von Ananas und Mango, gefolgt von delikaten Anklängen an weiße Blüten und Zitronen. Am Gaumen ist der Wein schmackhaft und vibrierend, mit einem frischen Finale, anhaltend und mit einem Zitrus-Nachgeschmack von Schale von Zitronatzitrone.

Awards

Luca Maroni 92/100 ITA