Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vivia 2015

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno ricco di precipitazioni, che hanno permesso l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno; ad una primavera mite ha fatto seguito un'estate calda ed asciutta, con temperature al di sopra della media stagionale. Le precipitazioni e l'abbassamento delle temperature nella seconda metà del mese di Agosto, hanno ristabilito le condizioni ottimali per la pianta che, senza problemi di sanità, ha potuto proseguire il processo di maturazione in maniera ottimale accumulando sostanze aromatiche tipiche delle varietà.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le varietà sono state vinificate separatamente: una piccola percentuale di Viognier e di Ansonica è stata raccolta tardivamente, per apportare al vino note più calde e mature. Al momento dell'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice ed il mosto è stato portato ad una temperatura controllata di 10 °C per circa 24 ore per favorirne la naturale decantazione. Il mosto limpido è stato travasato in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16 °C. E' seguito un breve periodo di affinamento in acciaio a contatto con i lieviti per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Dati Storici

Fattoria Le Mortelle si trova nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in una posizione straordinaria ed affascinante sia per la natura che per la storia dei luoghi che la circondano. La famiglia Antinori è presente da sempre in queste terre. Nel 1863, un atto patrimoniale menziona tra i possedimenti proprio Poggio Franco, uno dei vigneti più vocati della tenuta, insieme ad altre parcelle di terreno. La famiglia dal 1999 ha lavorato sia ai vigneti che alla nuova cantina con la convinzione che l'area, ancora emergente nel panorama vitivinicolo italiano, sia altamente vocata alla produzione di vini di qualità e che qui si possono esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e delle varietà coltivate. Il terreno, di medio impasto, sabbioso e limoso, ha una composizione prevalentemente siliceo-argillosa ed è, in certe zone, ricco di scheletro. Qui il Vermentino e l'Ansonica, vitigni tipici della zona costiera toscana, si uniscono al Viognier, messo a dimora dopo anni di paziente sperimentazione, per un bianco elegante, testimone degli aromi e dei colori della costa della Maremma.

Note Degustative

Vino con profumo fruttato intenso. Le note di pera matura si uniscono a quelle di agrumi e a sentori delicati di fiori bianchi. Al palato è cremoso, vibrante e minerale, con un finale aromatico che ricorda le erbe mediterranee e il limone.