Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vivia 2016

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2016

Clima
Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno poco piovoso e da una primavera mite, alla quale ha fatto seguito una stagione estiva con picchi di calore tra il mese di luglio e il mese di agosto. I processi di germogliamento e fioritura sono avvenuti con leggero anticipo rispetto alla norma, di contro il processo di allegagione è avvenuto regolarmente. La lieve piovosità del mese di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature ha consentito alle uve di completare la loro maturazione in condizioni ottimali, conferendo ai nostri vini bianchi una sorprendente freschezza. La raccolta è iniziata alla fine del mese di agosto con il Viognier ed è terminata con l'Ansonica a fine settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le varietà sono state vinificate separatamente: una piccola percentuale di Ansonica è stata raccolta tardivamente, per apportare al vino una buona cremosità e note più mature. All'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice ed il mosto ottenuto è stato portato ad una temperatura controllata di 10 °C per circa 24 ore al fine di favorirne la naturale decantazione. Il mosto limpido è stato poi travasato in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata 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

L'impatto olfattivo è intenso e caratterizzato da un "bouquet" aromatico molto gradevole. La complessità aromatica di questo vino presenta profumi di frutta matura, come pera e ananas integrati da delicate note di fiori di tiglio e di arancio. Al palato il vino si presenta vibrante ed equilibrato, chiude con un finale minerale dal retrogusto agrumato di canditi e limone.