Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vivia 2018

Classificazione
DOC

Annata
2018

Clima
L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno ed una primavera con temperature al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno permesso l'accumulo di riserve idriche nel terreno favorendo un ciclo vegetativo regolare ed un'ottima allegagione. Il periodo estivo è stato generalmente caldo. Le defogliature mirate nel mese di giugno ed i diradamenti puntuali dei primi di agosto hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo ed una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media storica, è iniziata l'ultimo giorno di agosto con il Viognier, caratterizzato da note particolarmente fragranti, ed è proseguita a metà settembre con il Vermentino, contraddistinto da sensazioni vibranti e agrumate. La raccolta si è conclusa con l'Ansonica nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare al vino struttura ed aromaticità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice e vinificate separatamente per varietale, in modo da esaltare le caratteristiche di ciascuna varietà. Il mosto così ottenuto, portato ad una temperatura di 10 °C per circa 24 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento, è stato successivamente trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. Vivia ha affinato un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi prima di essere imbottigliato durante gennaio 2019.

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

Vivia 2018 si presenta di un colore giallo brillante con lievi riflessi verdolini. Al naso è piacevole ed intenso. Alla fragranza di pesca bianca si uniscono i delicati sentori di ananas e limone, componendo un bouquet armonioso, completato dal profumo dei fiori bianchi di tiglio. Al palato il vino è cremoso e minerale, con una freschezza aromatica di erbe mediterranee e agrumi sul finale, caratteristici dell'annata.