Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Vivia 2022

## Classificazione
DOC Maremma Toscana

## Annata
2022

## Clima
L'annata 2022 è stata contraddistinta da un inverno relativamente freddo che ha favorito un leggero ritardo del germogliamento. La primavera di contro, è stata caratterizzata da temperature al di sopra della media, consentendo di recuperare il l ritardo iniziale e favorendo una fioritura in linea con la media storica. I mesi estivi sono stati generalmente caldi e asciutti, caratterizzati da eventi piovosi sporadici verso la fine di agosto, assicurando la perfetta maturazione e integrità dell'acino. La raccolta è iniziata la prima settimana di settembre con il Viognier, con uve caratterizzate da dolci fragranze di frutta matura, è proseguita poi con il Vermentino, contraddistinto da note agrumate, e si è conclusa con l'Ansonica, capace di donare al vino un'ottima sapidità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice e vinificate separatamente, in modo da esaltare le caratteristiche di ciascuna varietà. Il mosto così ottenuto, è stato portato a 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 a 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 nel mese di gennaio 2023.

## 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 2022 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. L'impatto olfattivo è intenso e caratterizzato da gradevoli aromi di frutta matura, come pera, mela e ananas, ben in armonia con fini note di fiori di arancio e camomilla; completano il bouquet eleganti sensazioni agrumate e di erbe mediterranee che ricordano la salvia. Al palato è vibrante e sapido, con una freschezza finale che persiste, mostrando i sentori di limone e rosmarino.