



Vivia 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Clima

La 2023 è stata un'annata tendenzialmente fresca e piuttosto piovosa nella prima parte della stagione, soprattutto fino al mese di giugno, mentre l'estate è stata caratterizzata da picchi di calore. Il germogliamento è stato regolare mentre le piogge dei mesi di maggio e giugno hanno favorito una fioritura e conseguente allegagione leggermente irregolare.

L'abbassamento delle temperature verso la fine di agosto e l'inizio di settembre e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il mantenimento della componente aromatica delle uve. La vendemmia per Vivia è iniziata con il Viognier nella prima settimana di settembre, è proseguita con il Vermentino, per concludersi con la raccolta dell'Ansonica nell'ultima settimana del mese.



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 2024.

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 2023 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso è intenso e profumato: note di cedro, pera e litchi sono accompagnate da sensazioni floreali di gelsomino e zagara. Al palato è piacevolmente fresco, sapido, mediterraneo.