Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017, caratterizzata da un inverno tendenzialmente mite e da una primavera calda ed asciutta, ha favorito l'anticipo del ciclo vegetativo della vite, riallineatosi in seguito con l'allegagione, avvenuta regolarmente. La gestione ottimale dell'irrigazione ha permesso di sostenere al meglio la vite durante il periodo estivo, contraddistinto dall'assenza di precipitazioni e temperature al di sopra della media stagionale, garantendo il perfetto accrescimento e sviluppo del grappolo. La vendemmia è iniziata in anticipo con il Viognier, caratterizzato dalle tipiche note di frutta matura, ed è proseguita i primi di settembre con il Vermentino, profumato e con una buona freschezza. L'Ansonica è stata invece raccolta tardivamente i primi giorni di ottobre, per donare al vino la componente strutturale ed aromatica.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice e vinificate separatamente per varietà, in modo da esaltare le caratteristiche di ciascun vitigno. 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 trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. Il vino ha affinato un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento avvenuto durante gennaio 2018.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Vivia 2017 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso spicca per una dolce e piacevole intensità, caratteristica dell'annata. Note di frutta matura a polpa bianca si uniscono ad aromi esotici di ananas e mango, seguiti da delicati sentori di fiori bianchi e limoni. Al palato è sapido e vibrante, con un finale fresco, persistente e dal retrogusto agrumato di scorza di cedro.

Premi all'Annata

Luca Maroni 92/100 ITA