



## Vivia 2022

### Classificazione

DOC

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem relativ kalten Winter, der zu einer leichten Verspätung des Austreibens führte. Im Gegensatz dazu war das Frühjahr von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt geprägt und ermöglichte es, die anfängliche Verspätung wieder auszugleichen, so dass die Blüte im üblichen Zeitraum erfolgte. Die Sommermonate waren allgemein warm und trocken und brachten gegen Ende August sporadische Regenfälle; dies sicherte perfekte Reife und Unversehrtheit der Beeren. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit süß nach reifer Frucht duftenden Viognier-Beeren, setzte sich fort mit Vermentino, geprägt von Zitrusnoten, und den Abschluss bildete Ansonica mit Beeren, die dem Wein hervorragende Schmackhaftigkeit verliehen.

## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und separat vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt und bei dieser etwa 24 Stunden ei gehalten, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Danach wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C stattfand. Vivia verfeinerte eine kurze Zeit von etwa drei Monaten in Edelstahl im Kontakt mit seinen Hefen, bevor er im Januar 2023 in Flaschen abgefüllt wurde.

## Geschichte

Die Fattoria Le Mortelle liegt im Herzen der Maremma Toscana wenige Kilometer von Castiglione della Pescaia entfernt in einer Position, die außergewöhnlich und faszinierend ist wegen ihrer Natur und wegen der Geschichte der umliegenden Orte. Die Familie Antinori ist seit jeher in diesem Gebiet präsent. 1863 erwähnt eine Vermögensurkunde unter den Besitzümern eben Poggio Franco, einen der besten Weinberge der Tenuta, sowie andere Parzellen. Seit 1999 engagierte sich die Familie im Weinberg wie in der neuen Kellerei in der Überzeugung, dass dieses Gebiet, noch jung im önologischen Panorama Italiens, sehr berufen zur Erzeugung von Qualitätsweinen ist und die Besonderheiten des Terroirs und der kultivierten Rebsorten hier besonders gut entfaltet werden können. Der Boden, mittelschwer, sandig und schluffig, ist von vorwiegend silikatisch-toniger Zusammensetzung und in manchen Zonen reich an Skelett. Hier verbinden sich Vermentino und Ansonica, typische Varietäten der toskanischen Küste, mit Viognier, der nach Jahren geduldiger Versuche angesiedelt wurde, zu einem eleganten Weißwein, der die Aromen und Farben der Maremma-Küste bezeugt.

## Verkostungsnotizen

Vivia 2022 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. Der Auftakt an der Nase ist intensiv und geprägt von angenehmen Aromen reifer Frucht wie Birne, Apfel und Ananas, in schöner Harmonie mit feinen Blütennoten von Orange und Kamille. Abgerundet wird das Bouquet von eleganten Anklängen an Zitrusfrüchte und Mittelmeerkräuter, die an Salbei erinnern. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und schmackhaft mit einem frischen anhaltenden Finale, das Noten von Zitrone und Rosmarin zeigt.