



Vivia 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 war in der ersten Hälfte tendenziell kühl und recht regnerisch, besonders im Juni, während der Sommer von Spitzentemperaturen geprägt war. Das Austreiben war regulär, aber die Regenfälle in den Monaten Mai und Juni führten dazu, dass Blüte und anschließender Fruchtansatz leicht irregulär verliefen. Der Temperaturrückgang gegen Ende August, Anfang September und die hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturschwankungen sorgten dafür, dass die aromatische Komponente in den Beeren erhalten blieb. Die Lese für Vivia begann in der ersten Septemberwoche mit Viognier, wurde fortgesetzt mit Vermentino und war in der letzten Woche des Monats mit der Lese von Ansonica abgeschlossen.



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 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 2024 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 2023 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv und duftend: Noten von Zitronatzitrone, Birne und Litschi werden begleitet von Blütenaromen von Jasmin und Orangenblüten. Am Gaumen angenehm frisch, schmackhaft, mediterran.