

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit üppigen Niederschlägen, die gute Wasserreserven im Boden für das Wiedereinsetzen der vegetativen Periode sicherten. Das Frühjahr war anfangs kühl, im folgenden Verlauf aber mit Temperaturen im Durchschnitt, so dass Blüte und Fruchtansatz regulär waren. Die Sommermonate, tendenziell heiß und trocken, sicherten einen korrekten Vegetationszyklus der Reben und optimale Entwicklung und Reife der Beeren. Die Lese erfolgte von der zweiten bis zur vierten Septemberwoche und also zeitlich im langjährigen Durchschnitt. Sie begann mit Viognier, geprägt von blumigen Duftnoten, gefolgt von Vermentino mit Zitrusbouquet und schloss mit Ansonica, dessen reiche Beeren dem Wein Schmeckhaftigkeit und Finesse verliehen.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und separat vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Die Moste wurden über 24 Stunden bei einer Temperatur von 10 °C gehalten, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Danach wurden sie 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 2021 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 Besitztümern 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 2020 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. An der Nase besticht er mit Aromen von reifer Frucht, insbesondere Birne und Apfel, in schöner Harmonie mit feinen Blütennoten von Lavendel und Kamille; abgerundet wird das Bouquet von eleganten Anklängen an Zitrusfrüchte und Gewürzkräuter. Am Gaumen ist der Wein angenehm schmackhaft und frisch mit einem anhaltenden Finale, das von Zitrone und Rosmarin geprägt ist.