

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 brachte einen milden Winter mit durchschnittlicher Niederschlagsmenge, gefolgt von einem anfangs tendenziell warmen Frühjahr, aber einem deutlichen Temperaturrückgang im Mai. Diese Wetterbedingungen führten zu einer verspäteten Blüte und einer Verlangsamung des vegetativen Zyklus der Reben. Der Sommer war generell warm mit Spitzentemperaturen und leichten Niederschlägen im August. Gezielte Entlaubungs- und Schnitтарbeiten und eine spätere Lese ermöglichten den Beeren eine langsame Reife unter optimalen Bedingungen. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Viognier, geprägt von Düften reifer Frucht, gefolgt von Vermentino mit Zitrusbouquet. Die Lese endete in den ersten Oktobertagen mit Ansonica, dessen Beeren dem Wein Struktur und Aroma 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 Stahl im Kontakt mit seinen Hefen, bevor er im Januar 2020 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 2019 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit strahlend grünlichen Reflexen. An der Nase intensiv und sehr angenehm. Düfte von Zitrone und grünem Apfel verbinden sich mit Aromen von reifer Frucht wie Birne und Ananas und lassen ein komplexes delikates Bouquet entstehen, das von aromatischen Kräutern wie Salbei und Rosmarin abgerundet wird. Am Gaumen ist der Wein frisch und cremig mit einem mineralischen Finale und einem Zitrusnachgeschmack von Zitrone und Schale von Zitronatzitrone.