



no image

## Clima

L'annata 2020 è stata contraddistinta da un inverno mite con abbondanti precipitazioni che hanno garantito buone riserve idriche nel suolo utili per l'inizio della stagione vegetativa. La primavera, inizialmente fresca, è proseguita con temperature nella media favorendo così una regolare fioritura e allegagione. I mesi estivi, tendenzialmente caldi e asciutti, hanno assicurato il corretto ciclo vegetativo della vite e un ottimo sviluppo e maturazione dell'acino. La raccolta si è svolta tra la seconda e la quarta settimana di settembre, in linea con la media storica. La vendemmia è iniziata con il Viognier, caratterizzato da fragranze floreali, proseguendo con il Vermentino, contraddistinto da note agrumate, e si è conclusa con l'Ansonica, con uve ricche e capaci di donare al vino sapidità e finezza.

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state pressate in maniera soffice e vinificate separatamente, in modo da esaltare le caratteristiche di ciascuna varietà. Il mosto così ottenuto, portato a una temperatura di 10 °C per circa 24 ore al fine di favorirne il naturale illimpimento, è stato successivamente trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16 °C. Vivia ha affinato un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi prima di essere imbottigliato nel mese di gennaio 2021.

## 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.



## Note Degustative

Vivia 2020 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso colpisce per gli aromi di frutta matura, in particolare pera e mela, ben in armonia con fini note floreali di lavanda e camomilla; completano il bouquet eleganti sensazioni agrumate e di erbe aromatiche. Al palato è piacevolmente sapido e fresco, con un finale persistente contraddistinto da sentori di limone e rosmarino.