



no image

## Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, con precipitazioni nella media, e da una primavera tendenzialmente calda nella fase iniziale, seguita poi da un sensibile abbassamento della temperatura nel mese di maggio. Tali condizioni climatiche hanno favorito un ritardo della fioritura e un rallentamento del ciclo vegetativo della vite. La stagione estiva è stata generalmente calda, con dei picchi di calore e lievi precipitazioni durante il mese di agosto. Gli interventi mirati di defogliazione e diradamento e una vendemmia posticipata hanno permesso alle uve di maturare lentamente e in condizioni ottimali. La raccolta è iniziata la prima settimana di settembre con il Viognier, caratterizzato da profumi di frutta matura ed è proseguita a metà settembre con il Vermentino, contraddistinto da fragranze agrumate. La vendemmia si è conclusa con l'Ansonica nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare al vino struttura e aromaticità.

## 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 durante gennaio 2020.

## 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 2019 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso è intenso e molto gradevole. Ai profumi di limone e mela verde si uniscono gli aromi di frutta matura, come pera e ananas, creando un complesso e delicato bouquet, completato da sensazioni olfattive di erbe aromatiche, come salvia e rosmarino. Al palato il vino è fresco e cremoso con un finale minerale dal retrogusto agrumato di limone e buccia di cedro.