

VIVIA

Classificazione

Maremma Toscana Bianco DOC

Annata

2025

Uvaggio

Vermentino, Viognier, Ansonica

Clima

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera fresca e caratterizzata da precipitazioni ben distribuite fino al mese di maggio, favorendo un germogliamento uniforme e un buon equilibrio vegeto-produttivo. Fioritura e allegagione sono avvenute con regolarità, in concomitanza di giornate fresche e soleggiate, intervallate da sporadiche ma intense precipitazioni che hanno consentito l'accumulo di ottime riserve idriche nei suoli in previsione della stagione estiva.

L'estate, calda, asciutta e con temperature elevate ma senza eccessi prolungati, ha favorito un ottimo avvio di maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito a preservare la componente aromatica e la freschezza gustativa delle uve, consentendo una maturazione graduale e completa.

La vendemmia per Vivia è iniziata con il Viognier nella prima decade di settembre, è proseguita con il Vermentino e si è conclusa con la raccolta dell'Ansonica nella seconda metà del mese.

Vinificazione e affinamento

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 è stato portato a una temperatura di 10 °C per circa 24 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento; 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 2026.

Gradazione Alcolica

12% Vol.

Dati storici

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 2025 si presenta di un colore giallo paglierino, con lievi riflessi verdolini. Al naso è fine ed armonioso, con note di pesca bianca, mela gialla e pompelmo, arricchite da delicate sfumature floreali e accenni di erbe mediterranee.

Al palato è equilibrato, scorrevole, con buona freschezza e sapidità. Il finale è persistente e caratterizzato da un retrogusto agrumato e leggere note di mandorla fresca.