ACQUISTATO IL .....

"Vivia" Bianco Maremma Toscana DOC 2024 2024



Vibrante e sapido

Pensi alla Toscane e in genere finisci con il pensare solo ai suoi grandi rossi. Nella realtà dei fatti, però, la Toscana offre un clima e un terroir particolarmente indicato anche alla produzione di vini bianchi di grande qualità. La Maremma, in particolare, è una zona della Toscana che si sta affermando sempre di più per la produzione di vini bianchi. Il clima qui è mite e mediterraneo, con estati calde e inverni miti. I terreni maremmani, inoltre, sono in grado di conferire ai vini grande freschezza, mineralità e longevità. Ne è un bel esempio questo Vivia, Bianco DOC maremmano, prodotto con uve Vermentino, Viognier e Ansonica. Il Vermentino, in particolare, presente su tutte le coste del Mediterraneo, in Toscana trova un habitat semplicemente ideale. Come l'Ansonica, autoctono toscano, che produce vini freschi e minerali. Il Viognier, infine, originario della Francia, produce vini fruttati e speziati. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate separatamente, per preservare la freschezza e la vivacità delle uve. Dopo l'assemblaggio, poi, i tre vini vengono affinati in bottiglia per almeno 6 mesi. Vivia si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso l'impatto olfattivo è intenso e caratterizzato da gradevoli aromi di frutta matura, come pera, mela e ananas, ben in armonia con fini note di fiori di arancio e camomilla. Completano il bouquet eleganti sensazioni agrumate e di erbe mediterranee che ricordano la salvia. In bocca, invece, è vibrante e sapido, con una freschezza finale che persiste, mostrando i sentori di limone e rosmarino. Perfetto per accompagnare antipasti di pesce, carni bianche e piatti di mare. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo bianco di casa Antinori è perfetto anche con il Cacciucco alla livornese.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino, Viognier, Ansonica
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Vivia 2023 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. L'impatto olfattivo è intenso e caratterizzato da gradevoli aromi di frutta matura, come pera, mela e ananas, ben in armonia con fini note di fiori di arancio e camomilla. Completano il bouquet eleganti sensazioni agrumate e di erbe mediterranee che ricordano la salvia. Al palato è vibrante e sapido, con una freschezza finale che persiste, mostrando i sentori di limone e rosmarino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821