



ACQUISTATO IL

"Vivia" Bianco Maremma Toscana DOC 2024

2024

Vibrante e sapido



Svinando

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. 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese