



ACQUISTATO IL .....

"Vivia" Bianco Maremma Toscana DOC 2024

2024

## Vibrante e sapido



Pensi alla Toscana 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 ombre 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, Solea e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annate dopo annate. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Vermentino, Viognier, Ansonica
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821