



## Ampio 2017 (Clone 2022-07-21 14:29:19)

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2018

### Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem Winter und Frühjahr mit unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen. Diese klimatischen Bedingungen ermöglichten die Bildung von Wasserreserven im Boden und unterstützten einen regulären Vegetationszyklus und einen hervorragenden Fruchtansatz. Der Sommer war allgemein warm und ohne kritische Spitzentemperaturen. Gezielte Entlaubungen im Juni und präzise Schnitтарbeiten in den ersten Augusttagen sicherten eine ausgezeichnete vegetative Ausgewogenheit und die perfekte Reife der Trauben. Die Lese, einige Tage später als im langjährigen Durchschnitt, begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc, geprägt von vibrierenden Gewürznoten, setzte sich am Monatsende fort mit Cabernet Sauvignon, der besonders duftige Noten von schwarzer Frucht zeigte, und schloss in den ersten Oktobertagen mit Carménère-Beeren, die dem Wein Struktur und die typische Aromatizität verliehen.

## Weinbereitung

Ampio entsteht auf den besten Weinbergen des Gutes, aus Trauben, die in kleine Erntekisten gelesen und in der Kellerei einer sorgfältigen Auslese von Hand unterzogen werden. Nur ausgewählte Beeren gelangen in die speziellen Behälter in Kegelstumpfform, die unter Nutzung der Schwerkraft befüllt werden, um die Unversehrtheit jeder Frucht zu gewährleisten. Deren Form und das besondere Verfahren zum Umrühren des Tresterhutes gewährleisten einen Vinifikationsprozess, der schonend, aber kraftvoll ist, so dass sich die Düfte, die Ausgewogenheit der Tannine und die spezifischen Merkmale jeder Rebsorte entfalten können. Die verschiedenen Parteien, separat nach Varietät, wurden in neue Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung und die anschließende Reifephase von etwa 18 Monaten stattfanden. Danach wurde der Wein assembliert und verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt präsentiert wurde.

## Geschichte

Die Fattoria Le Mortelle liegt im Herzen der Maremma Toscana wenige Kilometer von Castiglione della Pescaia entfernt in einer Position, die außergewöhnlich und faszinierend ist wegen ihrer Natur und wegen der Geschichte der umliegenden Orte. Die Familie Antinori ist seit jeher in diesem Gebiet präsent. 1863 erwähnt eine Vermögensurkunde unter den Besitztümern eben Poggio Franco, einen der besten Weinberge der Tenuta, sowie andere Parzellen. Seit 1999 engagierte sich die Familie im Weinberg wie in der neuen Kellerei in der Überzeugung, dass dieses Gebiet, noch jung im önologischen Panorama Italiens, sehr berufen zu Erzeugung von Qualitätsweinen ist und die Besonderheiten des Terroirs und der kultivierten Rebsorten hier bestmöglich entfaltet werden können. Die Fattoria umfasst 270 ha, davon 170 ha Weinberge, vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc sowie mit Bestockungen jüngerer Datums mit weißen Varietäten wie Vermentino, Ansonica und Viognier; hinzu kommt eine kleine Quote von Carménère. Die Böden sind mittelschwer, sandig und schluffig von vorwiegend kieselensäure- und tonhaltiger Zusammensetzung und in bestimmten Zonen skelettreich.

## Verkostungsnotizen

Ampio delle Mortelle 2018 präsentiert sich in dunkler rubinroter Farbe. An der Nase zeigt er seine ganze faszinierende Persönlichkeit mit Gewürznoten von schwarzem Pfeffer und Lakritz begleitet von Anklängen an schwarze Waldbeeren wie Brombeere und Heidelbeere; delikate Nuancen von Gewürzkräutern und Veilchenblüten und feine Anklänge an Gewürznelken, Tabak und Schokolade runden das aromatische Profil ab. Am Gaumen verführerisch, elegant und mit umhüllenden Tanninen. Das Finale ist anhaltend und tief mit leichten Anklängen an Bitterkakao und Amarena-Kirsche.