

no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2017 mit einem tendenziell milden Winter und einem allgemein warmen und trockenen Frühjahr führte zu einem früheren Wiedereinsetzen der Vegetationsperiode der Reben, was sich jedoch mit dem regulär erfolgenden Fruchtansatz wieder ausglich. Der Sommer war geprägt vom Fehlen von Regenfällen und von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Die besondere Ausrichtung der Weinberge von Ampio, die nachmittags vom Mistralwind durchweht werden, und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede begünstigten die Entwicklung aromatischer Gewürznoten und ließen die Ausgewogenheit von Carménère und die elegante Struktur der Cabernets hervortreten. Die Lese, etwas früher als sonst, war begleitet von optimalen Wetterbedingungen. Sie begann Mitte September mit Cabernet Franc, gefolgt von Cabernet Sauvignon, und schloss Anfang Oktober mit Carménère.

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 wurden. Nur ausgewählte Beeren gelangten in die speziellen Behälter in Kegelstumpfform, die unter Nutzung der Schwerkraft befüllt werden, um die Unversehrtheit der einzelnen Früchte zu gewährleisten. Diese 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 Partien, separat nach Varietät, durchliefen die malolaktische Gärung in neuen Barriques aus französischer Eiche, um anschließend etwa 18 Monate zu reifen, bevor sie assembliert wurden. Ampio verfeinerte weiter 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 kieselsäure- und tonhaltiger Zusammensetzung und in bestimmten Zonen skelettreich.



Verkostungsnotizen

Ampio 2017 präsentiert sich in dunkler rubinroter Farbe. An der Nase charaktervoll, mit Noten von Kaffee und schwarzem Pfeffer begleitet von angenehmen Anklängen an schwarze Waldbeeren wie Brombeere und Heidelbeere; delikate Nuancen von Gewürzkräutern, Schokolade und wilder Minze runden das faszinierende Bouquet ab. Am Gaumen ist der Auftakt kraftvoll und sehr elegant mit seidigen Tanninen. Das Finale ist anhaltend und umhüllend mit leichten Anklängen Lakritze und Amarena-Kirsche.