

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem Winter und Frühjahr mit unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen. Diese Wetterbedingungen ermöglichten die Bildung guter Wasserreserven im Boden und begünstigten einen regulären vegetativen Zyklus und einen hervorragenden Fruchtansatz. Der Sommer war generell warm; gezielte Entlaubungsarbeiten im Juni und genaue Schnitтарbeiten in den ersten Augusttagen sicherten ausgezeichnete vegetative Ausgewogenheit und einen perfekten Beginn der Reife der Beeren. Die Lese, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc mit besonders prägnanten Gewürznoten und setzte sich fort mit Cabernet Sauvignon, geprägt von den typischen Aromen von reifer roter Frucht.

Weinbereitung

Nach Eingang in der Kellerei wurden die bei der Lese sorgfältig selektierten Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 25 °C, um die sortentypischen Aromastoffe hervortreten zu lassen und den Fruchtcharakter so unversehrt wie möglich zu erhalten. Die etwa 15tägige Mazeration war begleitet vom Untertauchen des Tresterhutes, um nur die beste Tanninkomponente zu extrahieren. Anschließend wurde der Wein erneut in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung abschloss. Vor der Verfeinerung in Flaschen ruhte Botrosecco 12 Monate in Barriques.

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 Besitzümern 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 175 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

Botrosecco 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv, komplex und geprägt von Noten reifer roter Frucht wie Schattenmorelle und Pflaume, die sich mit Gewürznoten von Paprika und weißem Pfeffer verbinden. Am Gaumen samtig, schmackhaft, mit umhüllenden Tanninen und einem anhaltenden Finale. Im Nachgeschmack kehren duftende Noten von roter Frucht, Tabak und Kakao wieder.