

no image

Klima

Ein ausgeprägt kalter und regnerischer Winter verursachte erst eine Verzögerung des Austreibens, dann der Blüte und des Fruchtansatzes. Von Juli bis September hingegen war das Wetter ungewöhnlich heiß und trocken. Angesichts des guten Gesundheitszustandes der Rebstöcke führten diese klimatischen Bedingungen zu einer langsamen, aber vollständigen Reife der Beeren, aus denen makellose Weine mit sortentypischen Aromen und Tanninen außergewöhnlicher Qualität gewonnen wurden.

Weinbereitung

Die sorgfältig selektierten und von Hand in Erntekisten gelesenen Trauben wurden vor dem Entrappen und Zerdrücken erneut auf dem Selektiertisch verlesen. Die Gärung des Mostes dauerte 20 Tage und erfolgte in Inox-Edelstahltanks in Kegelstumpfform bei kontrollierter Temperaturführung mit Höchstwerten von 28° C. Um Tannine von bester Qualität und Struktur zu sichern, wurden schonende Extraktionstechniken angewendet. Beim Abstich wurde der Wein in Barriques erster Nutzung travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung abschloss. Nach Abschluss des Ausbaus in Barriques, der 14 Monate dauerte, wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort weitere 10 Monate, bevor er in den Handel kam.

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 zur 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. Der Wein Poggio alle Nane entsteht aus der Vermählung der besten Beeren von Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und einer kleinen Quote von Carménère mit dem einzigartigen Terroir der Weinberge von Poggio alle Nane, ein von dem berufensten Gebiet des Gutes. Ein Wein von großer aromatischer Komplexität und eleganter dichter Tanninstruktur.



Verkostungsnotizen

An der Nase entfaltet der Wein ein intensives Aroma von Schokolade, Pfefferminz, Süßgewürz und Lakritz, das ihm große Komplexität verleiht. Am Gaumen weich, großzügig und umhüllend, üppig und ausgewogen. Ein würziger Wein mit Persönlichkeit, der angenehm zu trinken ist.