

no image

Klima

Der Jahrgang 2012 war geprägt von mildem Klima und wenig Regenfällen. Das Frühjahr war recht kühl und trocken und verursachte eine leichte vegetative Verspätung. Der Juli mit warmem trockenem Wetter machte gezielte Eingriffe zur Notbewässerung erforderlich, um die Reben in gutem vegetativem Gleichgewicht zu halten. Während der Reife der Beeren in den Monaten August und September sicherte eine konstante Meeresbrise die gute Belüftung der Trauben und verlieh dem Cabernet Frische und Eleganz. Die Lese begannen in der zweiten Septemberwoche und waren in den ersten Oktobertagen abgeschlossen.

Weinbereitung

Die sorgfältig selektierten und von Hand in Erntekisten gelesenen Trauben wurden vor dem Entrappen und leichten Zerdrücken erneut auf dem Selektiertisch verlesen. Die Gärung des Mostes erfolgte in Inox-Edelstahltanks in Kegelstumpfform bei einer Temperatur von 28° C; während der 20tägigen Mazeration wurden mechanische Eingriffe vorgenommen, um Struktur und sanfte Tannine zu sichern. Beim Abstich wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche, zu 50% erster Nutzung, travasiert, in denen die malolaktische Gärung ablief. Nach 16 Monaten des Ausbaus in Barriques wurde der Wein in Flaschen abgefüllt.

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 Wahrnehmung von Gewürz- und Lakritznoten, schön verschmolzen mit den Noten von Balsam und getoastetem Holz. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, elegant und geprägt von guter geschmacklicher Persistenz.