



Ampio 2016

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2016

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno con lievi precipitazioni e da una primavera mite. Le fasi di germogliamento e fioritura, sviluppate in modo omogeneo, sono avvenute con leggero anticipo rispetto alla norma per poi riequilibrarsi a partire dall'allegagione. La stagione estiva, contraddistinta da temperature al di sopra delle media nei mesi di luglio e agosto, ha garantito delle leggere quanto favorevoli condizioni di stress della vite, esaltando il carattere territoriale di ciascuna varietà. Le leggere piogge del mese di settembre ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno consentito alle uve, perfettamente sane, di raggiungere una maturazione ottimale. La particolare esposizione dei vigneti di Ampio, sfiorati dal vento di Maestrale pomeridiano, e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito lo sviluppo delle note aromatiche speziate, esaltando l'equilibrio del Carménère e l'elegante struttura dei Cabernet. La raccolta è iniziata verso la fine di settembre per il Cabernet Franc, è proseguita con il Cabernet Sauvignon per concludersi con il Carménère ad inizio ottobre.



Vinificazione

Ampio nasce dai migliori vigneti de Le Mortelle, da uve raccolte in piccole cassette e portate in cantina per una cernita manuale accurata. Solo selezionati acini hanno raggiunto gli speciali serbatoi troncoconici riempiti per gravità, assicurando l'integrità di ogni frutto. La loro forma ed il particolare sistema di follatura garantiscono un processo di vinificazione delicato ma deciso, capace di esaltare i profumi, l'equilibrio del tannino e le caratteristiche di ciascuna varietà. I diversi lotti, separati per varietale, hanno svolto la fermentazione malolattica in barrique nuove di rovere francese per poi concedersi circa 18 mesi di affinamento, prima di essere assemblati. Ampio ha riposato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.

Dati storici

Fattoria Le Mortelle si trova nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in una posizione straordinaria ed affascinante sia per la natura che per la storia dei luoghi che la circondano. La famiglia Antinori è presente da sempre in queste terre. Nel 1863, un atto patrimoniale menziona tra i possedimenti proprio Poggio Franco, uno dei vigneti più vocati della tenuta, insieme ad altre parcelle di terreno. La famiglia dal 1999 ha lavorato sia ai vigneti che alla nuova cantina con la convinzione che l'area, ancora emergente nel panorama vitivinicolo italiano, sia altamente vocata alla produzione di vini di qualità e che qui si possono esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e delle varietà coltivate.

Note Degustative

Ampio 2016 si presenta di un colore rosso rubino scuro. Al naso ha carattere, con note speziate di pepe nero e liquirizia accompagnate da sentori di piccoli frutti neri di bosco; completano il profilo aromatico delle delicate sfumature di erbe aromatiche, di fiori di lavanda e fini sensazioni di tabacco, menta e cioccolato. Al palato è seducente, elegante e con tannini avvolgenti. Il finale è persistente, profondo, con lievi sentori di cacao amaro e mirtillo.