



Ampio 2018

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera con temperature al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno permesso l'accumulo di riserve idriche nel terreno favorendo un ciclo vegetativo regolare e un'ottima allegagione. Il periodo estivo è stato generalmente caldo senza picchi critici. Le defogliature mirate nel mese di giugno e i diradamenti puntuali dei primi di agosto hanno garantito un eccellente equilibrio vegetativo e una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia, posticipata di qualche giorno rispetto alla media storica, è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, contraddistinto da sensazioni vibranti e speziate, ed è proseguita durante la fine del mese con il Cabernet Sauvignon, caratterizzato da note particolarmente fragranti di frutta nera. La raccolta si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare al vino struttura e la tipica aromaticità.



Vinificazione

Ampio delle Mortelle nasce dai migliori vigneti di tenuta, da uve raccolte in piccole cassette e trasferite 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 e 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 varietali. I diversi lotti, separati per varietà, sono stati trasferiti in barrique nuove di rovere francese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e la successiva maturazione di circa 18 mesi. Il vino è stato poi assemblato e ha affinato 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 delle Mortelle 2018 si presenta di un colore rosso rubino scuro. Al naso esprime il proprio affascinante carattere, con note speziate di pepe nero e liquirizia accompagnate da sentori di piccoli frutti neri di bosco come il ribes e il mirtillo; completano il profilo aromatico delle delicate sfumature di erbe aromatiche, di fiori di violetta e fini sensazioni di chiodi di garofano, tabacco e cioccolato. Al palato è seducente, elegante e con tannini avvolgenti. Il finale è persistente, profondo, con lievi sentori di cacao amaro e amarena.