



no image

Clima

Il clima dell'annata 2017, caratterizzato da un inverno tendenzialmente mite e da una primavera generalmente calda e asciutta, ha favorito l'anticipo del ciclo vegetativo della vite, riallineatosi in seguito all'allegagione, avvenuta regolarmente. Il periodo estivo è stato contraddistinto dall'assenza di precipitazioni e temperature al di sopra della media stagionale. 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 vendemmia, leggermente anticipata, è stata caratterizzata da un clima ottimale. La raccolta è iniziata con il Cabernet Franc a metà settembre, è proseguita con il Cabernet Sauvignon per concludersi con il Carménère a inizio ottobre.

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 2017 si presenta di un colore rosso rubino scuro. Al naso esprime il proprio carattere con note di caffè e di pepe nero accompagnate da piacevoli aromi di piccoli frutti neri di bosco come more e mirtilli; le delicate sensazioni di erbe aromatiche, di cioccolato e di menta selvatica completano l'affascinante "bouquet". Al palato l'impatto è potente, di grande eleganza, con tannini setosi. Il finale è persistente, avvolgente, con lievi sfumature di liquirizia e amarena.