



no image

Clima

Dopo un inverno mite, l'estate piuttosto fresca ha portato ad un ciclo vegetativo leggermente più lungo della media delle ultime stagioni posticipando la raccolta di circa 10 giorni. Con l'arrivo di settembre, l'innalzamento delle temperature ha permesso di raggiungere una buona maturazione delle uve che hanno mantenuto una buona freschezza gustativa.

Vinificazione

Le uve sono state prima selezionate alla raccolta e trasportate alla cantina dove si è proceduta alla diraspatura e alla pigiatura leggera, passando poi in serbatoi di acciaio inox. Con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita e mantenuta fino a circa 25 °C, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità di frutto. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 15 giorni, sono state eseguite le opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Con la svinatura il vino è stato travasato sempre in serbatoi di acciaio inox, dove ha svolto entro la fine dell'anno anche la fermentazione malolattica. Successivamente è passato in barrique, dove è maturato per 12 mesi al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. E' seguito l'affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

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. La fattoria si estende su 270 ettari di cui 175 piantati a vigneto con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, oltre a più recenti impianti di varietà a bacca bianca come Vermentino, Ansonica e Viognier, e ad una piccola quota di Carménère. Il terreno, di medio impasto, sabbioso e limoso, ha una composizione prevalentemente siliceo-argillosa ed è, in certe zone, ricco di scheletro.



Note Degustative

Alla vista si presenta di un colore rosso intenso e all'olfatto spiccano le note di cioccolato e ciliegia. L'aroma è ricco e complesso, dominato dai frutti di bosco che si uniscono a sentori floreali e di eucalipto. Al palato il vino è morbido e largo, con un finale vibrante di piacevole freschezza dato dal Cabernet Franc. Anche nel retrogusto si avvertono gli aromi fruttati insieme a leggere note di tabacco fresco e menta.