



no image

Clima

Il clima dell'annata 2011 non ha registrato grandi criticità a parte durante il periodo di maturazione delle uve, avvenuto tra agosto e settembre, quando è stato particolarmente caldo e privo di piogge. L'esposizione favorevole dei vigneti, l'orientamento dei filari, la profondità e composizione del suolo e l'umidità degli stessi, anche in annate come questa, portano a grandi differenze nella caratteristiche delle uve e quindi dei vini.

Vinificazione

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate nuovamente sui tavoli di cernita prima della diraspatura e pigiatura. Il mosto ha fermentato per 20 giorni in serbatoi troncoconici di acciaio inox a 28° centigradi. Tecniche di estrazione delicate sono state usate per garantire tannini di grande qualità e struttura. Alla svinatura il vino è stato travasato in barrique nuove, dove entro la fine dell'anno ha terminato anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento in barrique, il vino è stato imbottigliato a febbraio del 2013 ed ha affinato in bottiglia per circa un anno prima d'uscita 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. La fattoria si estende su 270 ettari di cui 170 piantati a vigneto con a 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. Poggio alle Nane nasce dall'unione delle migliori uve di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ed una piccola quota di Carménère con il terroir unico dei vigneti di Poggio alle Nane, una delle aree più vocate dell'azienda e capace di produrre uve di straordinaria qualità. Un vino dalla grande complessità aromatica e dall'elegante fitta trama tannica.



Note Degustative

Al naso spiccano note speziate e di liquirizia; al palato, il Cabernet Sauvignon particolarmente potente e ricco e il Cabernet Franc di sorprendente eleganza, conferiscono al vino aromi maturi di frutto nero seguiti da note balsamiche.