



no image

## Clima

Il clima dell'annata 2017, caratterizzato da un inverno tendenzialmente mite e da una primavera generalmente calda ed 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 vendemmia, leggermente anticipata, è iniziata nella seconda settimana di settembre ed è stata caratterizzata da un ottimo clima. Il Cabernet Franc in quest'annata si è espresso con una grande eleganza aromatica e tannica, ed è stato il primo ad essere raccolto; a seguire il Cabernet Sauvignon, con uve contraddistinte dalle tipiche note di frutta nera matura. La vendemmia si è conclusa la prima settimana di ottobre con il Carménère, capace di donare al vino ricche sensazioni speziate.

## Vinificazione

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate nuovamente sui tavoli di cernita prima della diraspatura e della soffice pigiatura. Le uve pigiate sono state trasferite per gravità in serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione. La macerazione è decorsa per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di 28 °C a cui ha fatto seguito la fermentazione malolattica, avvenuta in barrique, ed il successivo affinamento in legno di rovere francese per circa 16 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 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

Poggio alle Nane si presenta di un colore rosso profondo. Al naso affascina per il carattere varietale, con sensazioni di frutti di bosco maturi che si uniscono a note di erbe di montagna, ribes nero e timo. A completare il “bouquet” sono i sentori balsamici e floreali di liquirizia e di violetta, ben in armonia con gli aromi speziati. Al palato è ricco, elegante, potente, con piacevoli tannini setosi ed un finale persistente. Chiudono delle delicate note di cioccolato nero all’amarena e di tabacco.