Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno con scarse precipitazioni e da una primavera mite, alla quale ha fatto seguito una stagione estiva con temperature al di sopra delle media stagionale nei mesi di luglio e agosto. Le fasi di germogliamento e fioritura sono avvenute con leggero anticipo per poi riequilibrarsi a partire dall'allegagione. Le lievi piogge del mese di settembre ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in condizioni ottimali, conferendo al Cabernet Franc complessità aromatica, equilibrio e profondità gustativa. La vendemmia è iniziata verso la fine di settembre con il Cabernet Franc ed è proseguita con il Cabernet Sauvignon per concludersi con il Carménère alla fine della prima settimana di ottobre.

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. Il mosto è stato trasferito 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 circa 16 mesi in rovere francese.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Poggio alle Nane si presenta di un colore rosso profondo. Al naso l'impatto è intenso, di grande complessità, con caratteristiche note di ribes nero e more mature ben in armonia con i sentori speziati e balsamici, come l'eucalipto e la liquirizia. Al palato è avvolgente, strutturato, con tannini eleganti. Notevole la persistenza sul finale, con piacevoli aromi di tabacco e cioccolato nero a delineare il retrogusto.

Premi all'Annata

James Suckling 94/100 USA **Galloni** 93/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA