Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 war geprägt von einem regenarmen Winter und einem milden Frühjahr, auf das ein Sommer mit Spitzentemperaturen in den Monaten Juli und August folgte. Die Phasen des Austreibens und der Blüte waren etwas früher als üblich, aber im Gegensatz dazu verlief der Fruchtansatz regulär. Leicht regnerisches Wetter im September und der darauf folgende Temperaturrückgang ermöglichte den Trauben einen Abschluss ihrer Reife unter optimalen Bedingungen und schenkte dem Botrosecco fruchtige Aromen und geschmackliche Ausgewogenheit. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit Cabernet Franc und setzte sich mit Cabernet Sauvignon bis zum Ende des Monats fort.

Weinbereitung

Ampio entsteht auf den besten Weinbergen der Fattoria Le Mortelle, aus Trauben, die in kleine Erntekisten gelesen und in der Kellerei einer sorgfältigen Auslese von Hand unterzogen wurden. Nur ausgewählte Beeren gelangten in die speziellen Behälter in Kegelstumpfform, die unter Nutzung der Schwerkraft befüllt werden, um die Unversehrtheit der einzelnen Früchte zu gewährleisten. Dank deren Form und des besonderen Verfahrens zum Umrühren des Tresterhutes ist der Vinifikationsprozess schonend, aber kraftvoll, so dass sich die Düfte, die Ausgewogenheit der Tannine und die spezifischen Merkmale jeder Rebsorte entfalten können. Die verschiedenen Partien, separat nach Varietät, durchliefen die malolaktische Gärung in neuen Barriques aus französischer Eiche, um anschließend etwa 18 Monate zu reifen, bevor sie assembliert wurden. Ampio verfeinerte weiter 12 Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt präsentiert wurde.

Geschichte

Die Fattoria Le Mortelle liegt im Herzen der Maremma Toscana wenige Kilometer von Castiglione della Pescaia entfernt in einer Position, die außergewöhnlich und faszinierend ist wegen ihrer Natur und wegen der Geschichte der umliegenden Orte. Die Familie Antinori ist seit jeher in diesem Gebiet präsent. 1863 erwähnt eine Vermögensurkunde unter den Besitztümern eben Poggio Franco, einen der besten Weinberge der Tenuta, sowie andere Parzellen. Seit 1999 engagierte sich die Familie im Weinberg wie in der neuen Kellerei in der Überzeugung, dass dieses Gebiet, noch jung im önologischen Panorama Italiens, sehr berufen zu Erzeugung von Qualitätsweinen ist und die Besonderheiten des Terroirs und der kultivierten Rebsorten hier bestmöglich entfaltet werden können. Die Fattoria umfasst 270 ha, davon 170 ha Weinberge, vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc sowie mit Bestockungen jüngeren Datums mit weißen Varietäten wie Vermentino, Ansonica und Viognier; hinzu kommt eine kleine Quote von Carménère. Die Böden sind mittelschwer, sandig und schluffig von vorwiegend kieselsäure- und tonhaltiger Zusammensetzung und in bestimmten Zonen skelettreich.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Ampio 2016 präsentiert sich in dunkler rubinroter Farbe. An der Nase charaktervoll, mit Gewürznoten von schwarzem Pfeffer und Lakritz begleitet von Anklängen an schwarze Waldbeeren; delikate Nuancen von Gewürzkräutern und Lavendelblüten und ein zarter Eindruck von Tabak, Minze und Schokolade runden das aromatische Profil ab. Am Gaumen verführerisch, elegant und mit umhüllenden Tanninen. Das Finale ist anhaltend und tief mit leichten Anklängen an bitteren Kakao und Heidelbeere.