



no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem milden Winter mit durchschnittlicher Niederschlagsmenge und einem in der Anfangsphase tendenziell warmen Frühjahr, gefolgt jedoch von einem deutlichen Temperaturrückgang im Mai. Aufgrund dieser Wetterbedingungen verspätete sich die Blüte und verlangsamte sich der vegetative Zyklus der Reben. Der Sommer war allgemein warm ohne extreme Spitzentemperaturen und mit leichten Regenfällen im August. Gezielte Entlaubungs- und Schnitarbeiten und eine spätere Lese ermöglichten den Trauben, langsam unter optimalen Bedingungen zu reifen. Die Lese begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc, geprägt von Gewürzaromen, setzte sich eine Woche später fort mit Cabernet Sauvignon, der duftige Noten von reifer schwarzer Frucht zeigte, und schloss in den ersten Oktobertagen mit Carménère-Beeren, die dem Wein Struktur und Komplexität verliehen.

Weinbereitung

Ampio delle Mortelle entsteht auf den besten Weinbergen des Gutes, aus Trauben, die in kleine Erntekisten gelesen und in der Kellerei einer sorgfältigen Auslese von Hand unterzogen werden. Nur ausgewählte Beeren gelangten in die speziellen Behälter in Kegelstumpfform, die unter Nutzung der Schwerkraft befüllt werden, um die Unversehrtheit jeder Frucht zu gewährleisten. Deren Form und das besondere Verfahren zum Umrühren des Tresterhutes gewährleisten einen Vinifikationsprozess, der schonend, aber kraftvoll ist, so dass sich die Düfte, die Ausgewogenheit der Tannine und die varietalen Merkmale entfalten können. Die verschiedenen Partien, separat nach Varietät, wurden in neue Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung und die anschließende Reifephase von etwa 18 Monaten stattfanden. Danach wurde der Wein assembliert und verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

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 jüngerer 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.



Verkostungsnotizen

Ampio delle Mortelle 2019 präsentiert sich in dunkler rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch seine aromatische Komplexität: Gewürznoten von schwarzem Pfeffer und Lakritz begleitet von Anklängen an Waldbeeren wie schwarze Johannisbeeren, das elegante Bouquet abgerundet von delikaten Nuancen von Lorbeer, Veilchen und Nuancen von Schokolade, Graphit und Tabak. Am Gaumen ist der Wein verführerisch dank seiner seidigen vollmundigen Tannine. Ein Wein von großer Ausgewogenheit und Grazie, geprägt von einem anhaltenden Finale und einem Nachgeschmack von bitterem Kakao und Blaubeere.