Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter war mild und sehr regnerisch, so dass gute Wasserreserven in den Böden und auch in den beiden Seen der Tenuta entstanden. In den ersten Apriltagen begannen die Pflanzen auszutreiben, etwas früher als gewöhnlich. Von April bis in die ersten Julitage war das Klima recht kühl und sicherte eine reguläre vegetative Entwicklung. Die zweite Julihälfte und mehr noch der August waren sehr heiß mit starker Sonneneinstrahlung, und von daher war bei der Lese eine strenge Selektion der Trauben erforderlich, um Beeren auszusondern, die nicht reif oder vertrocknet waren. Durch separate Arbeit auf jedem Weinberg und in einigen Fällen durch zwei Lesedurchgänge gelang es jedoch, duftende Weine mit einer guten Tanninqualität zu gewinnen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden bei der Lese selektiert und in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und gepresst wurden. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt und für die ersten vier bis fünf Tage auf 8 – 10° C abgekühlt, um die sortentypischen Aromastoffe zu extrahieren und den Fruchtcharakter so unversehrt wie möglich zu erhalten. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur 25° C und dauerte 15 Tage, während derer schonende Extrahierungstechniken genutzt wurden, um die Tannine weicher zu machen. Beim Abstich wurde der Wein erneut in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung durchlief. Anschließend wurde er in Barriques travasiert und reifte dort 12 Monate bis zur Flaschenabfüllung. Es folgte eine Periode der Flaschenverfeinerung.

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 175 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

An der Nase intensive Pfefferminznoten, die sich mit süßeren Noten von reifen kleinen roten Früchten und Gewürz verbinden. Am Gaumen samtig, würzig, kräftig, mit vibrierenden Finale und fruchtigem Nachgeschmack.