Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem milden Winter führte der recht kühle Sommer zu einem gegenüber dem Durchschnitt der letzten Jahrgänge leicht verlängerten vegetativen Zyklus und zu einer etwa zehn Tage späteren Lese. Ab Anfang September steigende Temperaturen ermöglichten eine gute Reife der Beeren, die schöne geschmackliche Frische bewahrten.

Weinbereitung

Die Trauben wurden bei der Lese selektiert und in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und schonend zerdrückt wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 25° C, um die sortentypischen Aromastoffe hervortreten zu lassen und den Fruchtcharakter so unversehrt wie möglich zu erhalten. Die etwa 15tägige Mazeration war begleitet vom Untertauchen des Tresterhutes, um nur die beste Tanninkomponente zu extrahieren. Mit dem 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 circa 12 Monate bis zur Flaschenabfüllung. Es folgte eine mehrmonatige Verfeinerung in der Flasche.

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

Der Wein präsentiert sich in intensiver roter Farbe. An der Nase prägnante Noten von Schokolade und Kirsche. Das Aroma ist reich und komplex, dominiert von Waldbeeren in Verbindung mit Noten von Blüten und Eukalyptus. Am Gaumen weich und und weit, Cabernet Franc schenkt ein vibrierendes Finale von angenehmer Frische. Auch im Nachgeschmack sind die Fruchtaromen zusammen mit leichten Noten von frischem Tabak und Minze wahrnehmbar.