



Botrosecco 2012

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2012

Klima

Ein trockener Jahrgang, der von den zonentypischen leichten Meeresbrisen gemildert wurde. Eine sorgfältige Selektion der Trauben und gezielte Lesen zur Bewahrung von Duft und Säure der Beeren ermöglichen die Erzeugung von Cabernet Franc- und Cabernet Sauvignon-Weinen von Format und Ausgewogenheit.



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 in den 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 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 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.

Verkostungsnotizen

In der Farbe intensiv rot. An der Nase Noten von reifen kleinen roten Früchten, die mit den Aromen von Waldfrüchten, Gewürz, weißem Pfeffer und Minze verschmelzen. Am Gaumen samlig, schmackhaft und mit vibrierendem Finale und fruchtigem Nachgeschmack.