



Botrosecco 2020

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit üppigen Niederschlägen, die für gute Wasserreserven im Boden sorgten, was zu Beginn der Vegetationsperiode sehr hilfreich war. Das Frühjahr, anfangs kühl, zeigte im weiteren Verlauf Temperaturen, die im Durchschnitt lagen, und förderte so die Regularität von Blüte und Fruchtansatz. Die Sommermonate, tendenziell warm und trocken, sicherten einen korrekten Vegetationszyklus der Reben und eine ausgezeichnete Entwicklung und Reife der Beeren. Die Lese begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc, der dem Wein elegante Tanninstruktur verlieh, und wurde eine Woche später mit Cabernet Sauvignon, geprägt von den Düften reifer roter Frucht, fortgesetzt.



Weinbereitung

Nach Eingang in der Kellerei wurden die bei der Lese sorgfältig selektierten Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 25 °C, um die charakteristische sortentypische Aromakomponente zu betonen und den Fruchtcharakter besonders unversehrt zu erhalten. Die etwa 15tägige Mazeration war begleitet vom Untertauchen des Tresterhutes, um nur die besten Tannine zu extrahieren. Anschließend wurde der Wein erneut in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung abschloss. Vor der Verfeinerung in Flaschen ruhte Botrosecco 9 Monate in Barriques.

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 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

Botrosecco 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er reich an Noten von reifer Frucht wie Blaubeere und Brombeere, schön ergänzt von delikaten Anklängen an Tabak und weißen Pfeffer. Am Gaumen schmackhaft und anhaltend mit umhüllenden Tanninen und einem angenehmen Nachgeschmack von frischer Frucht und Schokolade mit Kirschen.