



Botrosecco 2022

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem relativ kalten Winter, der zu einer leichten Verzögerung des Austreibens führte. Im Gegensatz dazu war das Frühjahr geprägt von überdurchschnittlichen Temperaturen, so dass die anfängliche Verspätung wieder ausgeglichen wurde und die Blüte zu den Zeiten des langjährigen Durchschnitts erfolgte. Die Sommermonate waren allgemein heiß und trocken mit sporadischen Regenfällen gegen Ende August, was perfekte Reife und Integrität der Beeren sicherte. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit Cabernet Franc, der dem Wein eine elegante Tanninstruktur verlieh, und wurde eine Woche später fortgesetzt mit Cabernet Sauvignon, geprägt vom Duft reifer roter Frucht.



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 etwa 25 °C, um die charakteristische sortentypische Aromakomponente zu betonen und den Fruchtcharakter besonders unversehrt zu erhalten. Während der etwa 15tägigen Mazeration wurde der Tresterhut immer wieder untergetaucht, 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 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

Botrosecco 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit Purpurreflexen. An der Nase verbinden sich Aromen von Brombeere, Amarena-Kirsche und schwarzer Johannisbeere mit leichten Noten von Preiselbeere und angenehmen Gewürznuancen von Kakao und weißem Pfeffer. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig in einem schmackhaften Schluck, mit sanften Tanninen, die in ein langes Finale und in einen Nachgeschmack führen, in dem die an der Nase wahrgenommenen Eindrücke wiederkehren.