



Botrosecco 2024

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Jahrgang

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 war geprägt von kühlem Wetter und Niederschlägen bis zum Juni, während der Sommer trocken und allgemein warm war. Das Austreiben war regulär, aber Regen und niedrige Temperaturen im Mai und im Juni verzögerten die Blüte und den Fruchtansatz. Im September sicherten Regenfälle und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede die aromatische Integrität der Trauben und förderten eine vollständige Reife der Tannine. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit Cabernet Franc, der dem Wein Eleganz und Feinheit der Tannine verlieh, und wurde fortgesetzt mit Cabernet Sauvignon, dessen Beeren intensive Noten reifer roter Frucht und eine ausgewogene Struktur schenkten.



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 etwa 10 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 2024 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase öffnet er sich mit intensiven Düften von Johannisbeere und Brombeere, verfeinert von eleganten Balsamnoten von Eukalyptus und Anklängen an mediterrane Macchia; abgerundet wird das Profil von delikaten Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer und einer raffinierten Note von frischem Tabak. Am Gaumen ausgewogen und vollmundig, mit feinen gut integrierten Tanninen. Das Finale ist anhaltend, harmonisch und geprägt von Eindrücken von frischer Frucht und leichten Gewürznoten