Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Botrosecco 2023

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 war tendenziell kühl und recht regnerisch im ersten Teil der Saison, besonders bis zum Juni, während der Sommer geprägt war von Hitze-Höchstwerten. Diese Wetterbedingungen sicherten ein reguläres Austreiben der Pflanzen. Der Temperaturrückgang gegen Ende August und Anfang September und die hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschiede waren vorteilhaft für die Bewahrung der aromatischen Komponente der Beeren. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich varietale Aromen von roter Frucht wie Amarena-Kirsche und Johannisbeere mit frischen Noten von Eukalyptus und Mittelmeerkräutern und schönen Gewürznuancen von Tabak und weißem Pfeffer. Am Gaumen vollmundig, schmackhaft, mit sanften Tanninen, die ein langes, angenehmes Finale, geprägt von Noten von Kakao und frischer Frucht, begleiten.