Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017, der mit einem tendenziell milden Winter und einem allgemein warmen und trockenen Frühjahr begann, führte zu einem früheren Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben, was sich aber mit dem Fruchtansatz, der in der regulären Zeit erfolgte, wieder ausglich. Mit optimaler Steuerung der Bewässerung wurden die Rebstöcke in der Sommerzeit, die geprägt war von Mangel an Niederschlägen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, bestmöglich gestärkt, so dass auch Wachstum und Entwicklung der Trauben perfekt waren. Die Lese fand von der zweiten bis zur letzten Septemberwoche unter hervorragenden Wetterbedingungen statt. Sie begann mit Cabernet Franc, der dem Wein eine elegante Tanninstruktur verlieh, und schloss mit Cabernet Sauvignon-Beeren mit den typischen Noten von 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 25° C , um die sortentypischen Aromastoffe hervortreten zu lassen 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. Anschließend wurde der Wein erneut in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung abschloss. Vor der Abfüllung in Flaschen ruhte Botrosecco 12 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Botrosecco 2017 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er reich und intensiv mit Eindrücken von reifen Waldbeeren wie Himbeere und Brombeere; Noten von wilder Minze und Eukalyptus verbinden sich mit Gewürznoten von weißem Pfeffer und runden das aromatische Profil ab. Am Gaumen umhüllend, schmackhaft, mit feinen Tanninen und einem anhaltenden Nachgeschmack von frischer Frucht und Kakao.

Awards

Wine Spectator 93/100 USA