Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 war geprägt von einem regenarmen Winter und einem milden Frühjahr, auf das ein Sommer mit Spitzentemperaturen in den Monaten Juli und August folgte. Die Phasen des Austreibens und der Blüte waren etwas früher als üblich, aber im Gegensatz dazu verlief der Fruchtansatz regulär. Leicht regnerisches Wetter im September und der darauf folgende Temperaturrückgang ermöglichte den Trauben einen Abschluss ihrer Reife unter optimalen Bedingungen und schenkte dem Botrosecco fruchtige Aromen und geschmackliche Ausgewogenheit. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit Cabernet Franc und setzte sich mit Cabernet Sauvignon bis zum Ende des Monats fort.

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 in der gezielten Absicht, 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. Mit dem Abstich wurde der Wein erneut in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er bis zum Ende des Jahres auch die malolaktische Gärung abschloss. Anschließend wurde er in Barriques travasiert und reifte dort circa 12 Monate bis zur Flaschenabfüllung.

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 2016 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er reich und intensiv, geprägt vom Aroma von Konfitüre aus wilden Brombeeren und Anklängen an Karamell in schöner Harmonie mit den Balsamnoten von Eukalyptus und Minze. Der geschmackliche Eindruck ist umhüllend und fruchtig, mit samtigen Tanninen und einem angenehmen Nachgeschmack von Schokolade und kandierter Kirsche.

Awards

Luca Maroni 92/100 ITA