Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Wintermonate und ein Teil des Frühjahrs 2009 waren geprägt von ausgiebigen Regenfällen, die die Bildung guter Wasserreserven in den Böden ermöglichten. Im weiteren Verlauf brachte der Frühling schönes Wetter und unterstützte die vegetative Entwicklung und dann die Reife der Trauben in perfekter Weise. Diese Bedingungen sowie die starke Sonneneinstrahlung in der zweiten Augusthälfte, die auf Pflanzen in gutem vegetativem Zustand traf, begünstigten eine hervorragende Entwicklung des sortentypischen Ausdrucks und der aromatischen Eigenschaften der Trauben.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Weinberg von Hand selektiert und dann gelesen und in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und zerdrückt wurden. Diese Masse wurde in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt und auf 8 – 10 °C abgekühlt, so dass während der ersten vier bis fünf Tage eine Kältemazeration stattfand, um den rebsortentypischen aromatischen Anteil hervorzuheben und die Frucht unversehrt zu erhalten. Mit Beginn der alkoholischen Gärung stieg die Temperatur bis auf 28 ° C. Während der Mazeration, die eine durchschnittliche Dauer von 20 Tagen hatte, wurde der Tresterhut immer wieder in geeigneter Form untergerührt, um ausschließlich die beste Tanninkomponente zu extrahieren. Beim Abstich wurde der Wein in neue Barriques travasiert, in denen er vor Jahresende auch die malolaktische Gärung abschloss. Nach Ende des Ausbaus in Barriques, der 14 Monate dauerte, wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort weitere 10 Monate, bevor er in den Handel kam.

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 zur Erzeugung von Qualitätsweinen ist und die Besonderheiten des Terroirs und der kultivierten Rebsorten hier bestmöglich entfaltet werden können. Die Fattoria umfasst 270 ha, davon 170 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. Der Wein Poggio alle Nane entsteht aus der Vermählung der besten Beeren von Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und einer kleinen Quote von Carménère mit dem einzigartigen Terroir der Weinberge von Poggio alle Nane, ein von dem berufensten Gebiet des Gutes. Ein Wein von großer aromatischer Komplexität und eleganter dichter Tanninstruktur.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

An der Nase sehr komplex und ansprechender Aromatizität. Die Duftwahrnehmungen reichen von Anklängen an Tabak, Schokolade und Lakritz bis zu Noten von Pflaume und Trockenobst. Am Gaumen reich an geschmeidigen weichen Tanninen, schmackhaft und anhaltend. Ein königlicher und eleganter Wein.