Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem milden Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen und einem in der Anfangsphase tendenziell warmen Frühjahr, dann gefolgt von einem sensiblen Temperaturrückgang im Mai. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einer späteren Blüte und einer Verlangsamung des Vegetationszyklus der Reben. Der Sommer war allgemein warm mit nicht allzu hohen Spitzentemperaturen und leichten Regenfällen im August. Gezielte Eingriffe der Entlaubung und Schnittarbeiten sowie eine spätere Lese ermöglichten den Beeren, langsam und unter optimalen Bedingungen zu reifen. Die Lese begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc, geprägt von Gewürzdüften; eine Woche später folgte Cabernet Sauvignon, duftend nach reifer schwarzer Frucht. In den ersten Oktobertagen wurde die Lese abgeschlossen mit Carménère-Beeren, die dem Wein Struktur und Komplexität verleihen.

Weinbereitung

Die sorgfältig selektierten und von Hand in Erntekisten gelesenen Trauben wurden vor dem Entrappen und schonenden Zerdrücken erneut auf dem Sortiertisch verlesen. Die zerdrückten Beeren wurden unter Nutzung der Schwerkraft in Edelstahlbehälter in Kegelstumpfform umgefüllt, in denen die Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte etwa 20 Tage bei kontrollierter Temperaturführung von 28 °C. Es folgte die malolaktische Gärung in Barriques und der etwa 16monatige Ausbau in Holzgebinden aus französischer Eiche.

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

Poggio alle Nane präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase verbinden sich markante Gewürz- und Balsamnoten von Gewürznelken, Kaffee und Lakritz mit den Noten von reifer schwarzer Frucht wie Susine und schwarze Johannisbeere; abgerundet wird das Bouquet von delikaten Minzearomen. Am Gaumen ist der Wein reich, elegant und umhüllend mit vibrierenden Tanninen. Das Finale ist anhaltend und geprägt von Eindrücken von geröstetem Kaffee, dunkler Schokolade und Johannisbeeren.