



no image

Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem Winter und einem Frühjahr mit unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen. Diese klimatischen Bedingungen ermöglichten die Bildung von Wasserreserven in den Böden und begünstigten einen regulären Vegetationszyklus der Reben und einen sehr guten Fruchtansatz. Die Sommerzeit war allgemein warm. Gezielte Entlaubungen im Juni und genaue Schnittarbeiten in den ersten Augusttagen sicherten ein optimales vegetatives Gleichgewicht und eine perfekte Beerenreife. Die Lese, einige Tage später als im langjährigen Durchschnitt, begann in der dritten Septemberwoche mit Cabernet Franc, geprägt von vibrierenden Gewürzeindrücken, und setzte sich Ende September mit Cabernet Sauvignon mit Beeren von besonders duftenden Noten von schwarzer Frucht fort. Sie endete in den ersten Oktobertagen mit Carménère, dessen Beeren dem Wein Charakter und Aromatizität verliehen.

Weinbereitung

Die sorgfältig selektierten und von Hand in Erntekisten gelesenen Trauben wurden vor dem Entrappen und schonenden Zerdrücken erneut auf dem Selektiertisch 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 16 monatige Ausbau in 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 jüngerer 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.



Verkostungsnotizen

Poggio alle Nane präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase verbinden sich markante Gewürz- und Balsamnoten von schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Lakritz mit den Noten von reifer schwarzer Frucht wie Heidelbeere. Delicate Blütenaromen von Veilchen und Lavendel vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein reich, elegant und umhüllend mit vibrierenden Tanninen. Das Finale ist anhaltend und geprägt von Eindrücken von geröstetem Kaffee und dunkler Schokolade mit Minze.