Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Klima

Das Klima des Jahrgangs 2017, geprägt von einem tendenziell milden Winter und einem allgemein warmen und trockenen Frühjahr, führte zu einem früheren Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben, was sich mit dem regulär erfolgten Fruchtansatz wieder ausglich. Der Sommer war niederschlagsfrei und mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Die Lese begann etwas früher als sonst in der zweiten Septemberwoche bei hervorragendem Wetter. Die Cabernet Franc-Beeren zeigten in diesem Jahr große Eleganz der Tannine und Aromen und wurden als erste gelesen; es folgte Cabernet Sauvignon mit den typischen Noten von reifer schwarzer Frucht. Abgeschlossen wurde die Lese in der ersten Oktoberwoche mit Carménère, der dem Wein reiche Gewürzfacetten verlieh.

## Weinbereitung

Die sorgfältig selektierten und von Hand in Erntekisten gelesenen Trauben wurden vor dem Entrappen und schonenden Zerdrücken erneut auf dem Selektiertisch verlesen. Der Most wurde 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 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 tiefem Rot. An der Nase fasziniert er durch seinen varietalen Charakter mit Noten von reifen Waldbeeren, die sich mit Impressionen von Bergkräutern, schwarzer Johannisbeere und Thymian verbinden. Balsam- und Blütennoten von Lakritz und Veilchen runden das Duftbouquet in schöner Harmonie mit den Gewürznoten ab. Am Gaumen reich, elegant, kraftvoll mit angenehm seidigen Tanninen und einem anhaltenden Finale, das mit delikaten Noten von schwarzer Schokolade mit Amarenakirschen und von Tabak schließt.