



no image

Klima

Der Jahrgang 2016 begann mit einem niederschlagsarmen Winter und einem milden Frühjahr, auf die ein Sommer mit überdurchschnittlichen Temperaturen in den Monaten Juli und August folgte. Die Phasen des Austreibens und der Blüte waren etwas früher als üblich, was sich aber mit dem Fruchtansatz wieder ausglich. Leichte Regenfälle im September und der anschließende Temperaturrückgang ermöglichten den Beeren den Abschluss der Reife unter optimalen Bedingungen, die dem Cabernet Franc aromatische Komplexität, Ausgewogenheit und geschmackliche Tiefe verliehen. Die Lese begann gegen Ende September mit Cabernet Franc, setzte sich mit Cabernet Sauvignon fort und wurde zum Ende der ersten Oktoberwoche mit Carménère abgeschlossen.

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 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 tiefem Rot. Der Eindruck an der Nase ist intensiv und von großer Komplexität mit charakteristischen Noten von schwarzer Johannisbeere und reifen Brombeeren in schöner Harmonie mit den Gewürz- und Balsamnoten wie Eukalyptus und Lakritz. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, strukturiert, mit eleganten Tanninen. Beachtliche Persistenz im Finale mit angenehmen Aromen von Tabak und dunkler Schokolade, die den Nachgeschmack kennzeichnen.

Awards

James Suckling 94/100 USA **Galloni** 93/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA