Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2016 war geprägt von einem regenarmen Winter und einem milden Frühjahr, auf die ein Sommer mit Temperaturhöchstwerten im Juli und August folgte. Die Prozesse des Austreibens und der Blüte erfolgten etwas früher als normal, aber der Fruchtansatz war regulär. Leichte Regenfälle im September und der damit verbundene Temperaturrückgang ermöglichte den Beeren, ihre Reife unter optimalen Bedingungen abzuschließen, so dass unsere Weißweine eine überraschende Frische zeigen. Die Lese begann Ende August mit Viognier und schloss Ende September mit Ansonica.

Weinbereitung

Die Varietäten wurden separat vinifiziert: ein kleiner Prozentsatz von Ansonica wurde spät gelesen, um dem Wein gute Cremigkeit und reifere Noten zu verleihen. Nach Eingang in der Kellerei wurden die Beeren schonend gepresst und der Most für circa 24 Stunden auf einer Temperatur von 10° C gehalten, um die natürliche Klärung zu fördern. Der geklärte Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter travasiert, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Vor der Abfüllung in Flaschen folgte eine kurze Verfeinerungsphase in Edelstahl auf den Feinhefen (etwa drei Monate).

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 besonders gut entfaltet werden können. Der Boden, mittelschwer, sandig und schluffig, ist von vorwiegend silikatisch-toniger Zusammensetzung und in manchen Zonen reich an Skelett. Hier verbinden sich Vermentino und Ansonica, typische Varietäten der toskanischen Küste, mit Viognier, der nach Jahren geduldiger Versuche angesiedelt wurde, zu einem eleganten Weißwein, der die Aromen und Farben der Maremma-Küste bezeugt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

An der Nase intensiv und geprägt von einem sehr angenehmen aromatischen Duftbouquet. Die aromatische Komplexität dieses Weins zeigt Düfte von reifer Frucht wie Birne und Ananas ergänzt um delikaten Noten von Linden- und Orangenblüten. Am Gaumen vibrierend und ausgewogen, schließt der Wein mit einem mineralischen Zitrus-Finale von kandierten Früchten und Zitrone.