



Ampio 2020

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata contraddistinta da un inverno mite con abbondanti precipitazioni che hanno garantito buone riserve idriche nel suolo utili per l'inizio della stagione vegetativa. La primavera, inizialmente fresca, è proseguita con temperature nella media favorendo così una regolare fioritura e allegagione. I mesi estivi, tendenzialmente caldi e asciutti, hanno assicurato il corretto ciclo vegetativo della vite e un ottimo sviluppo e maturazione dell'acino. La raccolta è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, capace di donare al vino un'elegante struttura tannica, ed è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze di piccola frutta nera matura. La vendemmia si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve caratterizzate da fragranze speziate e complesse.



Vinificazione

Ampio delle Mortelle nasce dai migliori vigneti di tenuta, da uve raccolte in piccole cassette e trasferite in cantina per una cernita manuale accurata. Solo selezionati acini hanno raggiunto i serbatoi troncoconici riempiti per gravità, assicurando l'integrità di ogni frutto. La loro forma e il particolare sistema di follatura garantiscono un processo di vinificazione delicato ma deciso, capace di esaltare i profumi, l'equilibrio del tannino e le caratteristiche varietali. I diversi lotti, separati per varietà, sono stati trasferiti in barrique nuove di rovere francese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e la successiva maturazione di circa 18 mesi. Il vino è stato poi assemblato e ha affinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Dati storici

Fattoria Le Mortelle si trova nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in una posizione straordinaria ed affascinante sia per la natura che per la storia dei luoghi che la circondano. La famiglia Antinori è presente da sempre in queste terre. Nel 1863, un atto patrimoniale menziona tra i possedimenti proprio Poggio Franco, uno dei vigneti più vocati della tenuta, insieme ad altre parcelle di terreno. La famiglia dal 1999 ha lavorato sia ai vigneti che alla nuova cantina con la convinzione che l'area, ancora emergente nel panorama vitivinicolo italiano, sia altamente vocata alla produzione di vini di qualità e che qui si possono esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e delle varietà coltivate.

Note Degustative

Ampio delle Mortelle 2020 si presenta di un colore rosso rubino scuro. Al naso esprime il proprio carattere attraverso note speziate di liquirizia accompagnate da sentori di piccoli frutti di bosco come il ribes e il mirtillo; delicate sensazioni di erbe aromatiche, di cioccolato e di chiodi di garofano completano il profilo aromatico. Al palato è seducente, con tannini setosi e caratterizzato da uno straordinario equilibrio tra profondità ed eleganza. Il finale è persistente, avvolgente, con lievi sfumature di liquirizia, cacao e amarena.