Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2015, caratterizzata da un inverno con frequenti precipitazioni, ha permesso l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno. Le ottime condizioni climatiche della stagione primaverile, con temperature al di sopra della media stagionale, hanno favorito il perfetto sviluppo vegetativo ed un'ottima fioritura ed allegagione. L'estate, tendenzialmente calda ed asciutta, con un picco delle temperature nel mese di luglio, ha garantito l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato caratterizzato da alcune precipitazioni che hanno permesso l'avvio ottimale della maturazione. La particolare esposizione dei vigneti di Ampio, sfiorati dal vento di Maestrale pomeridiano, e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito lo sviluppo delle note aromatiche speziate, esaltando l'equilibrio del Carménère e l'elegante struttura dei Cabernet. La raccolta è iniziata nella seconda metà di settembre per il Cabernet Franc, è proseguita con il Cabernet Sauvignon per concludersi con il Carménère ad inizio ottobre.

Vinificazione

Ampio nasce dai migliori vigneti de Le Mortelle, da uve raccolte in piccole cassette e portate in cantina per una cernita manuale accurata. Solo selezionati acini hanno raggiunto gli speciali serbatoi troncoconici riempiti per gravità, assicurando l'integrità di ogni frutto. La loro forma ed 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 di ciascuna varietà. I diversi lotti, separati per varietale, hanno svolto la fermentazione malolattica in barrique nuove di rovere francese per poi concedersi circa 18 mesi di affinamento, prima di essere assemblati. Ampio ha riposato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Ampio 2015 si presenta di un colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso seducenti aromi speziati di pepe nero e menta si uniscono a piacevoli note di frutta nera ben matura, ribes nero e mirtillo, e sentori floreali. Delicate sensazioni di cioccolato amaro e liquirizia completano il bouquet. Al palato è generoso, avvolgente, complesso, con una trama tannica fitta e setosa. Il finale è profondo, lungo, speziato, elegante.

Premi all'Annata

Wine Spectator 96/100 USA