



no image

Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, con precipitazioni nella media, e da una primavera tendenzialmente calda nella fase iniziale, seguita poi da un sensibile abbassamento delle temperature nel mese di maggio. Tali condizioni climatiche hanno ritardato la fioritura e favorito il rallentamento del ciclo vegetativo della vite. La stagione estiva è stata generalmente calda, con picchi di calore non eccessivi e lievi precipitazioni durante il mese di agosto. Gli interventi mirati di defogliazione e diradamento e una vendemmia posticipata hanno permesso alle uve di maturare lentamente e in condizioni ottimali. La raccolta è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, caratterizzato da profumi speziati, ed è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze di frutta nera matura. La vendemmia si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare al vino struttura e complessità.

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 gli speciali 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 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.



Note Degustative

Ampio delle Mortelle 2019 si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso colpisce per la sua complessità aromatica: note speziate di pepe nero e liquirizia sono accompagnate da sentori di piccoli frutti di bosco come ribes nero; completano l'elegante bouquet delicate sfumature di alloro, di fiori di violetta e accenni di cioccolato, grafite e tabacco. Al palato è seducente, con tannini setosi e avvolgenti. Un vino dal grande equilibrio e grazia, contraddistinto da un finale persistente e un retrogusto al cacao amaro e mirtillo.