



no image

Clima

Annata asciutta mitigata dalle leggere brezze marine tipiche della zona. L'attenta selezione dei grappoli e raccolte mirate a mantenere fragranza ed acidità nelle uve durante la vendemmia, hanno consentito di produrre dei Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon di spessore ed equilibrio.

Vinificazione

Le uve sono state prima selezionate alla raccolta e trasportate alla cantina dove si è proceduta alla diraspatura e alla pigiatura, passando poi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra 8 e 10 °C per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità di frutto. Con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 25 °C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 15 giorni, sono state eseguite le opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Con la svinatura il vino è stato travasato sempre in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto entro la fine dell'anno anche la fermentazione malolattica. Successivamente è passato in barrique, dove è maturato per 12 mesi al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. È seguito l'affinamento in bottiglia.

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. La fattoria si estende su 270 ettari di cui 170 piantati a vigneto con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, oltre a più recenti impianti di varietà a bacca bianca come Vermentino, Ansonica e Viognier, e ad una piccola quota di Carménère. Il terreno, di medio impasto, sabbioso e limoso, ha una composizione prevalentemente siliceo-argillosa ed è, in certe zone, ricco di scheletro.



Note Degustative

Di colore rosso intenso, al naso spiccano intense note di piccoli frutti rossi maturi che si fondono ad aromi di sottobosco, spezie, pepe bianco e menta. Al palato il vino è vellutato, sapido, con un finale vibrante e retrogusto fruttato.