



no image

Clima

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite in inverno e fresco in estate. Queste condizioni hanno favorito un ciclo vegetativo più lungo e una maturazione più lenta. Il clima si è mantenuto mite anche nel mese di settembre con buone escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno permesso alle uve di raggiungere un'ottima maturazione fenolica oltre che tecnologica. La vendemmia è iniziata a metà settembre con il Cabernet Franc e terminata a fine mese con il Cabernet Sauvignon.

Vinificazione

Le uve sono state selezionate durante la raccolta e trasportate in cantina per essere diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°C, per esaltare la componente aromatica varietale e mantenere maggiore integrità di frutto. Durante la macerazione, di circa 15 giorni, sono state eseguite le opportune bagnature del cappello di vinaccia per estrarre la componente tannica più pregiata. Con la svinatura il vino è stato travasato nuovamente in serbatoi di acciaio inox, dove ha svolto la fermentazione malolattica, per poi passare in barrique ed effettuare una maturazione di circa 12 mesi.

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 175 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

Dal colore rosso intenso, al naso presenta un intenso aroma di frutti rossi di bosco e cioccolato nero che si uniscono alle note balsamiche e ai sentori speziati del legno. Al palato è rotondo con tannini morbidi e vellutati. Un vino elegante con una bella persistenza e un finale che ricorda il tabacco mentolato e il cacao.