



## Botrosecco 2011

### Classificazione

DOC Maremma Toscana

### Annata

2011

### Clima

L'inverno 2011 è stato mite e abbastanza piovoso, questo ha contribuito a creare una buona riserva idrica nei terreni ed anche nei due laghi presenti all'interno della Tenuta. Il germogliamento è incominciato a inizio aprile, in leggero anticipo rispetto alla norma. Fino ai primi di luglio il clima è stato piuttosto fresco, garantendo un regolare sviluppo vegetativo delle piante. La seconda parte di luglio e soprattutto agosto sono stati molto caldi e con forte irradiazione solare, pertanto si è resa necessaria una severa selezione dei grappoli durante la vendemmia al fine di eliminare acini non completamente maturi o disidratati. Lavorando singolarmente su ogni vigneto e facendo in alcuni casi una doppia raccolta, siamo comunque riusciti ad avere vini fragranti e con una buona qualità dei tannini.



## Vinificazione

Le uve sono state selezionate durante la raccolta e poi trasportate in cantina dove sono state diraspate e pressate. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10 °C durante i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica e mantenere l'integrità del frutto. La fermentazione alcolica si è svolta a 25° centigradi ed è durata 15 giorni, durante i quali sono state applicate soffici tecniche di estrazione per migliorare la morbidezza dei tannini. Alla svinatura il vino è stato travasato in serbatoi di acciaio inox nei quali ha completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno; è stato poi trasferito in barrique, dove è maturato per 12 mesi al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un ulteriore 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 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

All'olfatto si percepiscono intense note mentolate che si uniscono a note più dolci di piccoli frutti rossi maturi e spezie. Al palato il vino è vellutato, sapido, con un finale vibrante e retrogusto fruttato.