



Botrosecco 2015

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2015

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno ricco di precipitazioni, che hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno. Ad una primavera mite ha fatto seguito un'estate calda e asciutta con temperature al di sopra della media stagionale. Le precipitazioni e l'abbassamento delle temperature nella seconda metà del mese di Agosto hanno ristabilito le condizioni ottimali per la pianta che, in ottimo stato di sanità, ha potuto proseguire il processo di maturazione regolarmente, accumulando sostanze aromatiche tipiche delle varietà.



Vinificazione

Le uve, accuratamente selezionate alla raccolta, sono state trasportate in cantina dove, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di circa 25 °C, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere una maggiore integrità del frutto. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 15 giorni, sono state eseguite opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera tale da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Con la svinatura il vino è stato travasato in serbatoi di acciaio inox, dove ha svolto la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. Successivamente è passato in barrique, dove è maturato per circa 12 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato.

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

Il ricco profumo è dominato da sentori di piccoli frutti di bosco, lamponi e fragole ben integrati dalle note speziate di legno e pepe bianco. Al palato il vino è sapido e persistente con un piacevole retrogusto di frutta fresca e cacao.



Premi all'Annata

James Suckling
90/100
USA