



Botrosecco 2017

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2017

Clima

L'annata 2017, caratterizzata da un inverno tendenzialmente mite e da una primavera generalmente calda ed asciutta, ha favorito l'anticipo del ciclo vegetativo della vite, riallineatosi in seguito all'allegagione, avvenuta regolarmente. La gestione ottimale dell'irrigazione ha permesso di sostenere al meglio la vite durante il periodo estivo, contraddistinto dall'assenza di precipitazioni e temperature al di sopra della media stagionale, garantendo inoltre il perfetto accrescimento e sviluppo del grappolo. La vendemmia, avvenuta tra la seconda e l'ultima settimana di settembre, è stata caratterizzata da un ottimo clima. La raccolta è iniziata con il Cabernet Franc, capace di donare al vino un'elegante struttura tannica, e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon, con uve contraddistinte dalle tipiche note di frutta rossa matura.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, accuratamente selezionate alla raccolta, sono state diraspate e pigiate delicatamente e trasferite in serbatoi di acciaio inox; qui ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 25 °C in modo da esaltare la caratteristica componente aromatica varietale e mantenere una maggiore integrità del frutto. Durante la macerazione, decorsa in circa 15 giorni, sono state eseguite opportune bagnature del cappello di vinaccia per estrarre solamente i tannini più pregiati. Successivamente il vino è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'anno. Botrosecco ha riposato 12 mesi in barrique prima dell'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

Botrosecco 2017 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ricco ed intenso, caratterizzato da sensazioni di piccoli frutti di bosco maturi, come lamponi e more; sentori di menta selvatica e di eucalipto si uniscono a note speziate di pepe bianco, completando il profilo aromatico. Al palato è avvolgente, sapido, con tannini fini ed un retrogusto persistente di frutta fresca e cacao.



Premi all'Annata

Wine Spectator
93/100
USA