



Botrosecco 2018

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera con temperature al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno permesso l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno favorendo un ciclo vegetativo regolare e un'ottima allegagione. Il periodo estivo è stato generalmente caldo; le defogliature mirate nel mese di giugno e i diradamenti puntuali dei primi di agosto hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo e un perfetto avvio di maturazione delle uve. La vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media storica, è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, caratterizzato da note particolarmente speziate, ed è proseguita con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto dai tipici aromi 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 a 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 Pescia, 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 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso, complesso e caratterizzato da sensazioni di frutta rossa matura, come le visciole e le prugne, unite a note speziate di paprica e pepe bianco. Al palato è vellutato, sapido, con tannini avvolgenti e un finale persistente. Nel retrogusto tornano sentori fragranti di frutta rossa, tabacco e cacao.