



Botrosecco 2023

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2023

Clima

La 2023 è stata un'annata tendenzialmente fresca e piuttosto piovosa nella prima parte della stagione, soprattutto fino al mese di giugno, mentre l'estate è stata caratterizzata da picchi di calore. Queste condizioni climatiche hanno garantito un germogliamento regolare delle piante. L'abbassamento delle temperature verso la fine di agosto e l'inizio di settembre e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il mantenimento della componente aromatica delle uve. La raccolta è iniziata la seconda settimana di settembre con il Cabernet Franc, capace di donare al vino un'elegante struttura tannica, ed è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze 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 circa 10 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 2023 si presenta di colore rosso rubino. Al naso aromi varietali di frutta rossa come l’amarena e il ribes si uniscono a note fresche di eucalipto, di erbe mediterranee e a piacevoli sfumature speziate di tabacco e pepe bianco. Al palato è avvolgente, saporito, con tannini morbidi che accompagnano un finale lungo, piacevole e contraddistinto da note di cacao e frutta fresca.