



Botrosecco 2024

Classificazione

DOC Maremma Toscana

Annata

2024

Clima

L'annata 2024 è stata contraddistinta da un clima fresco e con precipitazioni fino al mese di giugno, mentre l'estate è stata caratterizzata da un clima asciutto e generalmente caldo. Il germogliamento è stato regolare mentre le piogge e le basse temperature dei mesi di maggio e giugno hanno causato un ritardo della fioritura e dell'allegagione. Durante il mese di settembre, le piogge e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito a preservare l'integrità aromatica delle uve e a favorire una piena maturazione dei tannini. La raccolta è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Cabernet Franc, capace di conferire al vino eleganza e finezza tannica, ed è proseguita con il Cabernet Sauvignon, le cui uve che hanno donato intensi sentori di frutta rossa matura e una struttura equilibrata.



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 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 2024 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si apre con intensi profumi di ribes e mora, arricchiti da eleganti sentori balsamici di eucalipto e richiami di macchia mediterranea; completano il profilo delicate sfumature speziate di pepe nero e una raffinata nota di tabacco fresco. Al palato è equilibrato e avvolgente, con tannini fini e ben integrati. Il finale è persistente, armonioso e caratterizzato da sensazioni di frutta fresca e leggere note speziate.