Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Botrosecco 2020

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2020

Clima
L'annata 2020 è stata contraddistinta da un inverno mite con abbondanti precipitazioni che hanno garantito buone riserve idriche nel suolo utili per l'inizio della stagione vegetativa. La primavera, inizialmente fresca, è proseguita con temperature nella media favorendo così una regolare fioritura e allegagione. I mesi estivi, tendenzialmente caldi e asciutti, hanno assicurato il corretto ciclo vegetativo della vite e un ottimo sviluppo e maturazione dell'acino. La raccolta è iniziata la terza 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 9 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 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ricco di note di frutta matura, come di mirtilli e more, ben integrate alle delicate sensazioni di tabacco e pepe bianco. Al palato è sapido e persistente, con tannini avvolgenti e un piacevole retrogusto di frutta fresca e di cioccolato alla ciliegia.