Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, con precipitazioni nella media, e da una primavera tendenzialmente calda nella fase iniziale, seguita poi da un sensibile abbassamento della temperatura nel mese di maggio. Tali condizioni climatiche hanno favorito un ritardo della fioritura e un rallentamento del ciclo vegetativo della vite. La stagione estiva è stata generalmente calda, con dei picchi di calore e lievi precipitazioni durante il mese di agosto. Gli interventi mirati di defogliatura, il diradamento e una vendemmia posticipata hanno permesso alle uve di maturare lentamente e in condizioni ottimali. 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 nera 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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Botrosecco 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ricco, dominato da sentori di piccoli frutti di bosco, come i lamponi, ben integrati dalle note delicate di tabacco, pepe bianco ed eucalipto. Al palato è sapido e persistente, con tannini avvolgenti e un piacevole retrogusto di frutta fresca e cacao.