



no image

Clima

Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno poco piovoso e da una primavera mite, alla quale ha fatto seguito una stagione estiva con picchi di calore tra il mese di luglio e il mese di agosto. I processi di germogliamento e fioritura sono avvenuti con leggero anticipo rispetto alla norma, di contro il processo di allegagione è avvenuto regolarmente. La lieve piovosità del mese di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature ha consentito alle uve di completare la loro maturazione in condizioni ottimali, conferendo al Botrosecco aromi fruttati ed equilibrio gustativo. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre con il Cabernet Franc ed è proseguita con il Cabernet Sauvignon fino alla fine del mese.

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 ad una temperatura di circa 25°C, con il preciso intento di esaltare la caratteristica componente aromatica varietale e mantenere una maggiore integrità del frutto. Durante la macerazione, durata circa 15 giorni, sono state eseguite opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera tale da estrarre solamente i tannini più pregiati. Con la svinatura 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 affinato 12 mesi in barrique prima della messa 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 2016 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ricco ed intenso, caratterizzato da aromi di confettura di more selvatiche e sentori di caramello ben in armonia con le note balsamiche di eucalipto e menta. L'impatto gustativo è avvolgente e fruttato, con tannini vellutati ed un retrogusto piacevole di cioccolato e di ciliegia candita.

Premi all'Annata

Luca Maroni 92/100 ITA