



Poggio alle Nane 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, caratterizzato da un'elegante struttura tannica, ed è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze di frutta nera matura. La vendemmia si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare complessità e profumi speziati.



Vinificazione

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate nuovamente sui tavoli di cernita prima della diraspatura e della soffice pigiatura. Le uve pigiate sono state trasferite per gravità in serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 28 °C e la macerazione, protrattasi per circa 20 giorni. Il vino è stato trasferito in barrique, dove si è svolta la fermentazione malolattica e il successivo affinamento in legno di rovere francese per 16 mesi.

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 170 piantati a vigneto con a 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. Poggio alle Nane nasce dall'unione delle migliori uve di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ed una piccola quota di Carménère con il terroir unico dei vigneti di Poggio alle Nane, una delle aree più vocate dell'azienda e capace di produrre uve di straordinaria qualità. Un vino dalla grande complessità aromatica e dall'elegante fitta trama tannica.

Note Degustative

Poggio alle Nane 2020 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano sensazioni di frutta nera matura, ribes nero e prugna, accompagnate da sentori speziati e balsamici di liquirizia, caffè e paprica dolce; completano il bouquet delicati aromi di erbe mediterranee e lavanda. Al palato è ricco, avvolgente e con tannini eleganti. Il finale è persistente, armonioso e contraddistinto da sfumature di tabacco e cioccolato al mirtillo.