Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Poggio alle Nane 2009

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2009

Clima
I mesi invernali e parte della primavera 2009 sono stati caratterizzati da piogge abbondanti che hanno permesso di creare una buona riserva idrica nei terreni. La seconda parte della primavera è stata caratterizzata dal bel tempo, che ha consentito un perfetto sviluppo delle piante e quindi della maturazione dell'uva. Queste condizioni e il forte irraggiamento che ha caratterizzato la seconda metà di agosto, hanno favorito un'ottima espressione dei caratteri varietali ed aromatici delle uve.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sono state prima selezionate a mano in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduto alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10 °C e macerato a freddo per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità del frutto. In seguito, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 28 °C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 20 giorni, sono state eseguite le opportune follature e bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Alla svinatura il vino è stato travasato in barrique nuove, dove entro la fine dell'anno ha terminato anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento in barrique, durato 14 mesi, il vino è stato imbottigliato e lasciato in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima dell'uscita in commercio.

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 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

Al naso ha grande complessità e gradevolezza aromatica. Le sensazioni olfattive spaziano da sentori di tabacco, cioccolato e liquirizia a note di prugna e frutta secca. Al palato è ricco di tannini dolci e morbidi ed è sapido e persistente allo stesso tempo. È un vino che esprime solarità ed eleganza.