Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Poggio alle Nane 2013

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2013

Clima
L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inverno piovoso che ha garantito le giuste riserve idriche nei terreni; è seguita una primavera fresca che ha causato un leggero ritardo nel germogliamento delle viti. L'estate mite e soleggiata ha accompagnato il regolare ciclo vegetativo. A settembre, l'innalzamento delle temperature ha permesso di raggiungere una buona maturazione delle uve esaltandone i profumi, l'eleganza dei tannini e la freschezza gustativa. Il Cabernet Franc è stato il primo ad essere raccolto alla fine di settembre, seguito nella prima settimana di ottobre dal Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate nuovamente sui tavoli di cernita prima della diraspatura e la leggera pigiatura. La fermentazione è avvenuta in serbatoi troncoconici di acciaio inox ad una temperatura di 28 °C. La macerazione si è protratta per 20 giorni durante i quali sono stati effettuati interventi meccanici volti a garantire struttura e dolcezza tannica. Alla svinatura il vino è stato travasato in barrique di rovere francese (nuove per il 50%), dove è avvenuta anche la fermentazione malolattica. Al termine dei 14 mesi di maturazione in barriques, il vino è stato imbottigliato.

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 si percepiscono note di spezie e di legno tostato che si fondono a note di frutti di bosco, liquirizia e violetta. Al palato è morbido e ampio con un retrogusto dolce di piccoli frutti rossi maturi. Un elegante blend di Cabernet, con una persistenza notevole e un finale gradevole caratterizzato da note di cioccolato nero e tabacco.