Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Poggio alle Nane 2015

Classificazione
DOC Maremma Toscana

Annata
2015

Clima
L'annata 2015, caratterizzata da un inverno con frequenti precipitazioni, ha permesso l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno. Le favorevoli condizioni climatiche della stagione primaverile hanno garantito una regolare fioritura ed allegagione. L'estate, mediamente calda e asciutta, ha favorito l'ottimale maturazione delle uve nei vigneti a giacitura collinare di Poggio alle Nane. Il Cabernet Franc è stato raccolto alla fine di settembre, mentre la vendemmia del Cabernet Sauvignon è avvenuta nella prima settimana di ottobre seguita, appena dopo, da quella del Carménère.

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 della soffice pigiatura. Il mosto è stato trasferito per gravità in serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove ha svolto la fermentazione. La macerazione è decorsa per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di 28 °C cui ha fatto seguito la fermentazione malolattica, avvenuta in barriques, ed il successivo affinamento in legno di circa 16 mesi in rovere francese.

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

Di colore rosso intenso il Poggio alle Nane 2015 è caratterizzato da un "bouquet" complesso ed elegante. I primi sentori speziati, come la vaniglia e la paprica dolce, sono in piena armonia con le note di frutti di bosco, more e delicate sensazioni di erbe mediterranee e di lavanda. Al palato il vino si presenta setoso e strutturato. Il finale, armonico e persistente, presenta note di cioccolato al mirtillo e liquirizia.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
93/100
USA