Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Poggio alle Nane 2021

Classificazione
DOC

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 è stata contraddistinta da un inverno mite con medie precipitazioni che hanno garantito buone riserve idriche nel suolo, utili per l'inizio della stagione vegetativa. La primavera è stata inizialmente fredda favorendo così un leggero ritardo nelle fasi di germogliamento e successiva fioritura. I mesi estivi sono stati generalmente caldi e asciutti, assicurando la perfetta maturazione e integrità dell'acino. La raccolta è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, capace di donare al vino un'elegante struttura tannica, ed è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze di frutta rossa matura. La vendemmia si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare complessità e aromi speziati.

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. Le uve pigiate sono state trasferite per gravità in serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28 °C e la macerazione, protrattasi per circa 20 giorni. Il vino è stato traferito 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 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

Poggio alle Nane 2021 si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso è intenso, di grande complessità, caratterizzato da note di ribes nero e more mature ben in armonia con i sentori floreali e balsamici, come l'eucalipto e la violetta; completano il bouquet delicati aromi speziati e di erbe mediterranee. Al palato è avvolgente, strutturato, con tannini eleganti. Notevole la persistenza sul finale, contraddistinto da piacevoli aromi di tabacco e cioccolato nero.