



no image

## Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno mite, con precipitazioni nella media, e da una primavera tendenzialmente calda nella fase iniziale, seguita poi da un sensibile abbassamento della temperatura nel mese di maggio. Tali condizioni climatiche hanno provocato un ritardo della fioritura e un rallentamento del ciclo vegetativo della vite. La stagione estiva è stata generalmente calda, con dei picchi di calore non eccessivi e lievi precipitazioni durante il mese di agosto. Gli interventi mirati di defogliatura e diradamento e una vendemmia posticipata hanno permesso alle uve di maturare lentamente e in condizioni ottimali. La raccolta è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, caratterizzato da profumi speziati, 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 al vino struttura e complessità.

## 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. La macerazione è decorsa per circa 20 giorni a una temperatura controllata di 28 °C a cui ha fatto seguito la fermentazione malolattica, avvenuta in barrique, e il successivo affinamento in legno di rovere francese per circa 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 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano i sentori speziati e balsamici di chiodi di garofano, caffè e liquirizia che si uniscono alle note di frutta nera matura, come la susina e il ribes nero; completano il “bouquet” delicati aromi mentolati. Al palato è ricco, elegante, avvolgente e con tannini vibranti. Il finale è persistente e contraddistinto da sensazioni di caffè tostato, cioccolato fondente e ribes.