



no image

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera con temperature al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno permesso l'accumulo di riserve idriche nel terreno favorendo il regolare ciclo vegetativo della vite e un'ottima allegagione. Il periodo estivo è stato generalmente caldo. Le defogliature mirate nel mese di giugno e i diradamenti puntuali nei primi giorni di agosto hanno garantito l'ottimale equilibrio vegetativo e una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia, posticipata di qualche giorno rispetto alla media storica, è iniziata la terza settimana di settembre con il Cabernet Franc, contraddistinto da sensazioni vibranti e speziate, ed è proseguita a fine settembre con il Cabernet Sauvignon, caratterizzato da note particolarmente fragranti di frutta nera. La raccolta si è conclusa con il Carménère nei primi giorni di ottobre, con uve capaci di donare al vino carattere e aromaticità.

Vinificazione

I grappoli, scelti con cura e raccolti a mano in cassette, sono stati selezionati 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. Il vino ha successivamente affinato 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 pepe nero, chiodi di garofano e liquirizia che si uniscono alle note di frutta nera matura, come il mirtillo. Completano il bouquet delicati aromi floreali di violetta e di lavanda. Al palato è ricco, elegante e avvolgente con tannini vibranti. Il finale è persistente e caratterizzato da sensazioni di caffè tostato e cioccolato nero alla menta.