

POGGIO ALLE NANE

Classificazione

Maremma Toscana DOC

Annata

2021

Uvaggio

Cabernet Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon

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.

Vinificazione e affinamento

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 trasferito in barrique, dove si è svolta la fermentazione malolattica e il successivo affinamento in legno di rovere francese per 16 mesi.

Gradazione alcolica

15% Vol.

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; i 170 ettari di vigneto sono prevalentemente coltivati con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e ad una piccola quota di Carménère, oltre a più recenti impianti di varietà a bacca bianca come Vermentino, Ansonica e Viognier. La tenuta è incastonata al centro di un piccolo anfiteatro, situato da nord a sud alle spalle della tenuta, che si affaccia verso il mare, capace di mitigare le condizioni climatiche. Il terreno, di medio impasto, sabbioso e limoso, ha una composizione prevalentemente siliceo-argillosa ed è, in certe zone, ricco di scheletro. Si tratta di terreni che tendono a riscaldarsi facilmente,





favorendo lo sviluppo del ciclo vegetativo. In questo terroir unico, varietà come i Cabernet ed il Carménère (rispettivamente tardive ed estremamente tardive) riescono a raggiungere la piena maturità del tannino esprimendo al massimo il proprio potenziale varietale. Poggio alle Nane nasce dall'unione delle migliori uve di Cabernet Franc e una piccola quota di Carménère e Cabernet Sauvignon 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.