



BOTROSECCO

Classificazione

Maremma Toscana DOC

Annata

2022

Uvaggio

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Clima

L'annata 2022 è stata contraddistinta da un inverno relativamente freddo che ha favorito un leggero ritardo del germogliamento. La primavera di contro, è stata caratterizzata da temperature al di sopra della media, consentendo di recuperare il ritardo iniziale e favorendo una fioritura in linea con la media storica. I mesi estivi sono stati generalmente caldi e asciutti, caratterizzati da eventi piovosi sporadici verso la fine di agosto, assicurando la perfetta maturazione e integrità dell'acino. La raccolta è iniziata la seconda 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.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve, accuratamente selezionate alla raccolta, sono state diraspate e pigiate delicatamente e trasferite in serbatoi di acciaio inox; qui ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di circa 25 °C in modo da esaltare la caratteristica componente aromatica varietale e mantenere una maggiore integrità del frutto. Durante la macerazione, decorsa in circa 15 giorni, sono state eseguite opportune bagnature del cappello di vinaccia per estrarre solamente i tannini più pregiati. Successivamente il vino è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'anno. Botrosecco ha riposato circa 9 mesi in barrique prima dell'affinamento in bottiglia.

Grado alcolico

13,5% 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. 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 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.

**Note Degustative**

Botrosecco 2022 si presenta di colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso, aromi di mora, amarena e ribes nero si uniscono a piccole note di mirtillo rosso, e a piacevoli sfumature speziate di cacao e pepe bianco.

Al palato, l'ingresso avvolgente si sviluppa in un sorso sapido, con tannini dolci che accompagnano un finale lungo e un retrogusto in cui riemergono le sensazioni percepite al naso.