

POGGIO ALLE NANE

Classificazione

Maremma Toscana DOC

Annata

2023

Uvaggio

Cabernet Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon

Clima

La 2023 è stata un'annata tendenzialmente fresca e piuttosto piovosa nella prima parte della stagione, soprattutto fino al mese di giugno; queste condizioni climatiche non hanno rallentato il processo di crescita, che è avvenuto regolarmente sia per la fase del germogliamento che della fioritura. L'estate è stata caratterizzata da un clima generalmente caldo ma non si sono riscontrati fenomeni di stress idrico grazie alle ottime riserve accumulate durante il periodo primaverile. L'abbassamento delle temperature e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dalla fine di agosto hanno esaltato la componente aromatica delle uve. La raccolta è iniziata la seconda settimana di settembre con il Cabernet Franc, capace di donare al vino un'elegante struttura tannica, è proseguita una settimana dopo con il Cabernet Sauvignon, contraddistinto da fragranze di frutta nera matura e si è conclusa a inizio del mese di ottobre con il Carménère, 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 ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento in legno di rovere francese per 16 mesi.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

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 175 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 medio-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 2023 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note di ciliegia e ribes nero che si uniscono ad aromi di pepe nero, chiodi di garofano e liquirizia; completano il bouquet delicate sensazioni di menta, violetta ed erbe mediterranee. Al palato è ricco, avvolgente, con tannini dolci e raffinati. Il finale persistente è contraddistinto da sentori di caffè tostato e cioccolato nero al mirtillo.