



ACQUISTATO IL

"Botrosecco" Cabernet Maremma Toscana DOC 2023 2023

Avvolgente e saporito



Svinando

La Vigna

Terreno medio impasto, sabbioso e limoso, ha una composizione prevalentemente siliceo-argillosa

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, accuratamente selezionate, vengono trasferite in serbatoi di acciaio inox. Qui ha avuto luogo la fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'affinamento in bottiglia.

Sensazioni

Si presenta di colore rosso rubino. Al naso aromi freschi di eucalipto, di erbe mediterranee e a piacere di tabacco e cacao. Al palato è avvolgente, saporito, con tannini morbidi che accompagnano un finale lungo, piacevole e contraddistinto da note di frutta fresca.

Il Botrosecco di Le Mortelle, firmato Antinori, è la prova tangibile che la Maremma sa competere in eleganza con i grandi rossi internazionali, aggiungendoci un pizzico di anima toscana. La Tenuta Le Mortelle è un angolo di paradiso che si affaccia sul mare, a pochi chilometri dalla splendida Castiglione della Pescaia. La famiglia Antinori, sempre un passo avanti, ha acquistato la tenuta nel 1999, intuendo l'enorme potenziale di un territorio dove i venti marini si scontrano con colline che offrono escursioni termiche perfette. La denominazione Maremma Toscana è relativamente recente ma estremamente dinamica e autorevole. Non è legata in modo esclusivo ai vitigni autoctoni come il Sangiovese, ma valorizza magnificamente anche le varietà internazionali. Questo vino, per esempio, è un blend classico ma sapientemente orchestrato di Cabernet Sauvignon (circa 60%) e Cabernet Franc (circa 40%). Le uve, raccolte a mano con grande cura per garantire la massima integrità, fermentano in serbatoi d'acciaio inox per circa 15 giorni. Questa scelta termocontrollata mira a esaltare la componente aromatica varietale, mantenendo pulita e croccante la nota di frutto. Dopo la malolattica completata sempre in acciaio, il vino matura per un periodo di circa 9-12 mesi in barrique di rovere francese. Questo affinamento è essenziale per ammorbidire e affinare la fitta trama tannica, senza mai appesantire la beva. Rosso rubino intenso, vivo e brillante, avvicinando il calice si percepisce subito un bouquet ricco e complesso dove dominano gli aromi di piccola frutta rossa matura e una gradevole confettura di mora. A queste si aggiungono note balsamiche di eucalipto e di erbe mediterranee, splendidamente armonizzate con spezie dolci, pepe bianco e un accenno finale di tabacco e cacao. In bocca, questo rosso è avvolgente e saporito. Si nota subito una piacevole sapidità e freschezza che bilancia la potenza del frutto. I tannini sono morbidi, dolci e di ottima fattura, riempiendo la bocca senza ruvidità. Il finale è persistente e lascia in bocca un retrogusto lungo e gradevole di cacao amaro e frutta fresca.

La Maremma Toscana, una terra dove la macchia mediterranea profuma l'aria, le colline si fondono con l'orizzonte e il mare è così vicino da sentire la sua brezza. Qui si trova Le Mortelle, azienda che la storica famiglia Antinori ha scelto per scrivere un capitolo nuovo e affascinante della sua secolare storia vinicola. Acquisita nel 1999, l'azienda si trova a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in un territorio che Antinori ha saputo leggere con lungimiranza, credendo nel suo grande potenziale. I vigneti di Le Mortelle, che si estendono su una collina di 170 ettari, sono stati di recente impiantati con vitigni di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, varietà che si adattano perfettamente al clima e al terreno. La vera anima di Le Mortelle risiede, però, nella sua filosofia produttiva che unisce il rispetto per il territorio a una tecnologia d'avanguardia. La cantina stessa è un capolavoro di architettura e sostenibilità. È stata costruita quasi interamente sotto terra, sfruttando la roccia naturale per garantire una temperatura e un'umidità costanti, con un notevole

risparmio energetico. Ma c'è di più. Tutta la lavorazione del vino, dall'arrivo delle uve al riempimento dei serbatoi, avviene per gravità su tre livelli. Questo processo, meno traumatico, preserva al massimo i profumi e i sentori varietali. Le Mortelle non è solo una bella cantina. E' piuttosto una dichiarazione di intenti: produrre vini che siano la massima espressione del terroir Maremmano, con un occhio sempre attento alla natura e all'innovazione.