



ACQUISTATO IL

"Poggio alle Nane" Maremma Toscana DOC 2023

2023

Potente ma elegante



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 Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve, scelte con cura e raccolte a mano in cassette, sono state selezionate accuratamente, sul tavolo 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.

Sensazioni

Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso le intense note fruttate di ribes, mora e prugna rossa, si alternano a dolci sentori di vaniglia, zucchero a velo e piacevoli sensazioni speziate e balsamiche di tabacco biondo ed eucalipto. L'ingresso è avvolgente, sostenuto da tannini dolci e raffinati che accompagnano un finale lungo, persistente e contraddistinto da note di cacao e mirto.

Poggio alle Nane di Le Mortelle è un inno alla Maremma più selvaggia e raffinata allo stesso tempo. Un rosso che porta il peso della storia vitivinicola Antinori ma con la leggerezza della brezza marina che modella i suoi acini. Il nome di questa etichetta ha una storia simpatica che ci riporta indietro nel tempo. "Poggio alle Nane", infatti, fa riferimento proprio all'area dove si trovano i vigneti, un tempo dimora di anatre locali, chiamate in gergo "nane", che popolavano il poggio e le zone lacustri vicine. Al di là del folclore, la Tenuta Le Mortelle si estende per 270 ettari a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia. Questo territorio ha un enorme potenziale, grazie alla vicinanza con il Tirreno, al clima caldo e alle escursioni termiche date dalla vicinanza delle colline. Qui i terreni, di medio impasto, sono composti da sabbia, limo e argilla, con una notevole presenza di scheletro: un mix perfetto per uve che cercano struttura e complessità, ma anche una verva sapida e minerale. Il cuore di questo rosso è un blend incentrato sui due pilastri di Bordeaux: il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Carménère. Le uve, raccolte a mano con estrema cura e selezione, fermentano in serbatoi troncoconici di acciaio inox per circa 20 giorni. Il vino giovane viene poi trasferito in barrique di rovere francese nuove per la fermentazione malolattica e un successivo affinamento che varia tra i 16 e i 24 mesi a seconda dell'annata. Questo passaggio in legno non copre, ma sostiene l'esplosività del frutto, lavorando come un sarto per rifinire i tannini e integrarli in una trama setosa e fitta. Nel calice, il Poggio alle Nane colpisce per il colore rosso rubino intenso e profondo, che spesso vira al violaceo in gioventù. Al naso apre con intensi profumi di frutta nera matura, come mora, ribes nero e prugna rossa, seguiti da un'onda speziata di chiodi di garofano, liquirizia e un sofisticato sentore di tabacco e cioccolato fondente. Non mancano le note balsamiche e fresche di eucalipto e menta che ne bilanciano la ricchezza, rendendolo vibrante. In bocca è avvolgente e potente, mai pesante. I tannini sono presenti, fitti, ma al contempo levigati e raffinati. Il finale è lungo, persistente, con un piacevole ritorno di cacao tostato e mirto. È un vino di grande carattere, una vera gioia per i sensi. Per valorizzare al meglio questa bottiglia, sulla tavola possiamo accompagnarlo a una tagliata di manzo con funghi porcini e tartufo o del cinghiale in umido con polenta. Ottimo anche con formaggi stagionati di pecora.

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 ha scelto di dedicarsi esclusivamente alla viticoltura. 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 per circa 170 ettari, poggiano su terreni di medio impasto, ricchi di argilla e silice, con la presenza di sassi che favoriscono un buon drenaggio. Questa composizione del suolo, unita alla vicinanza del mare, crea condizioni ideali per la viticoltura di qualità. Non a caso qui trovano la loro massima espressione vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc, insieme a varietà bianche

tipiche della costa come il Vermentino e l'Ansonica. 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.