

POGGIO ALLE NANE

Classificazione

Maremma Toscana DOC

Annata

2022

Uvaggio

Cabernet Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon

Clima

L'annata 2022 è stata contraddistinta da un inverno relativamente freddo che ha favorito un leggero ritardo del germogliamento. La primavera è stata caratterizzata da temperature al di sopra della media, consentendo di recuperare il ritardo iniziale, 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 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 si è svolta la fermentazione malolattica e il successivo affinamento in legno di rovere francese per 16 mesi.

Gradazione alcolica

14% 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 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 molto 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 2022 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.