



KLASSIFIZIERUNG:

DOC Maremma Toscana

REBSORTEN:

Vermentino, Viogner, und Ansonica

KLIMA:

Der Winter 2010/2011 war geprägt von Niederschlägen und nicht allzu strengen Temperaturen. Dies führte zum Einsetzen des Austreibens bereits ab den ersten Apriltagen. Das Frühjahr verlief regulär, so dass in der Blütezeit (zweite Maiwoche) ein guter Fruchtansatz gesichert war. Das folgende kühle Wetter bis Juli begünstigte eine optimale vegetative Entwicklung.

Danach stiegen die Temperaturen an und blieben während des gesamten Monats August hoch. In dieser Zeit wurden nachts Bewässerungen vorgenommen, damit die Pflanzen ihr vegetatives Gleichgewicht bewahren konnten. Ab Anfang September verstärkten sich die jahreszeittypischen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen.

Der Temperaturrückgang begünstigte den regulären Abschluss der Reife. Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit den Viogner-Trauben und endete Anfang Oktober mit Ansonica.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben wurden bei Erreichen der aromatischen Reife gelesen, so dass der Duft jeder Varietät erhalten blieb. Um auch wärmere und reifere Noten hinzutreten zu lassen, wurde ein kleiner Teil der Viogner- und Ansonica-Trauben spät gelesen.

Bei Eingang in der Kellerei wurde das Rebgut umgehend gekeltert. Während des schonenden Zerdrückens der Trauben erfolgt eine leichte Mazeration (2 Stunden), nach der der Most für 24 Stunden auf eine Temperatur von 10° C gebracht wurde, um eine natürliche Klärung zu erzielen. Der so gewonnene geklärte Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter travasiert, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Es folgte eine kurze Verfeinerungsphase (etwa drei Monate) in Edelstahlbehältern im Kontakt mit den Schalen. Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%

GESCHICHTE:

Die Fattoria Le Mortelle gehörte einstmals zu einem größeren Komplex, der bereits auf den Landkarten von Leopold II. um die Mitte des 18. Jahrhunderts verzeichnet ist. Sie liegt im Herzen der Bassa Maremma, dem Flachland am Meer, in der Provinz Grosseto etwa 9 km von Castiglione della Pescaia entfernt. Sie erstreckt sich über 270 ha, davon 160 ha Weinberge, auf denen vorwiegend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese kultiviert werden; hinzu kommen Bestockungen jüngerer Datums mit verschiedenen weißen Varietäten wie Vermentino, Ansonica und Viogner.

Die Familie Antinori erwarb das Gut im Jahr 1999, überzeugt davon, dass dieses Anbaugebiet zur Produktion von Qualitätsweinen ganz besonders berufen ist. Mortella ist der Name der wilden Myrthe, eines die Küstenzonen prägenden Strauchs, der Symbol der Fattoria ist.

Die neue Kellerei liegt zu einem großen Teil unter der Erde, um die Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten. Sie wurde so konstruiert, dass die Temperatur ausgleichende Wirkung des Felsgesteins in tieferen Bodenschichten genutzt wird, und unter größtmöglicher Beachtung und Schonung des Gleichgewichts der Natur: Energieeinsparung dank "kaskadierender" Technik (Schwerkraft statt Pumpen) im Produktionszyklus, Phytoreinigung des genutzten Wassers, das der Umwelt wieder zugeführt wird, Nutzung ausschließlich erneuerbarer Energiequellen.

Die Fattoria ist auf Voranmeldung für Besichtigungen mit Führung und Degustation geöffnet, bei denen im Ladengeschäft in der Kellerei auch Weine und Obst der Saison gekauft werden können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensives Duftbouquet, das an gelben Pfirsich erinnert und zu Noten von Gewürz und mediterranen Kräutern tendiert. Am Gaumen ein weicher Auftakt, gefolgt von frischer Säure, schmackhaft und von guter Länge.