



Antinori - Le Mortelle

Rosso Maremma Toscana DOC

Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

Vinificazione: Le uve sono state prima selezionate in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduta alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10°C per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità di frutto. Successivamente, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 25°C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 15 giorni, sono state eseguite le opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata.

Alla svinatura il vino è stato travasato sempre in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto entro la fine dell'anno anche la fermentazione malolattica. Successivamente è stato travasato in barrique, dove ha sostato per 12 mesi al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,5 % Vol

Note degustative: All'olfatto sviluppa gradevoli sensazioni di aromi balsamici e di leggera vaniglia, seguiti da sentori di frutti rossi maturi. In bocca entra morbido e voluminoso, è ben strutturato e persistente.

