

DRINKS.

Le Mortelle Ampio delle Mortelle Toscana IGT 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799869
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Maremma (Toscana)
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Florence, Italie
Marke	Le Mortelle
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	mit schwarzem Pfeffer, Lakritze, Kräutern, schwarzen Früchten, Heidelbeeren, Lavendelblüten, Tabak, Minze und Bitterschokolade.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Carménère, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

1999 begann die angesehene Winzerfamilie Antinori, in die Weinberge der Fattoria Le Mortelle in der Toskana zu investieren. Die Ländereien umfassen eine überwiegend ebene Weinbaufläche von 170 Hektar, die mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, etwas Carménère, Vermentino, Viognier und Ansonica bestockt ist. Das Gebiet ist von mittelschweren, skelettreichen Sandböden durchzogen. Vier Weine mit der Herkunftsbezeichnung «DOC Maremma Toscana» bzw. «Toscana IGT» entstehen in der Kellerei, die sich im Norden der Maremma, in der Nähe ursprünglicher Wälder im Hinterland des Badeorts Castiglione della Pescaia, befindet.

Der Ampio delle Mortelle ist eine rote Cuvée, die 2015 erstmals auf dem Markt erschien und schon jetzt weltweit auf positive Resonanz stösst. Das erlesene Traubengut durchläuft einen schonenden, aber kraftvollen Vinifizierungsprozess, bei dem man sich die Wirkung der Schwerkraft zunutze macht. Die eingemischten Trauben gären separat nach Sorte und die Jungweine reifen 18 Monate lang in neuen französischen Eichenbarriques, ehe die Assemblage stattfindet. Anschliessend wird der Wein zwölf Monate lang in der Flasche verfeinert.