FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia
# Terre More 2022




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Terre More 2022

Maremma Toscana Cabernet DOC

Der Terre More wird aus Cabernet Sauvignon-Trauben mit kleinen Anteilen von Merlot und Syrah hergestellt. Er ist intensiv und elegant und zeichnet sich durch seinen modernen Geschmack aus, ohne dabei seine Verbundenheit mit dem Gebiet zu verlieren, das er repräsentiert.

## Klimaverlauf

Der Winter 2021/2022 war durch gute Niederschläge gekennzeichnet, ebenso das Frühjahr 2022. Diese Situation führte zu einer guten Wasserversorgung des Untergrunds. Der Austrieb erfolgte ein paar Tage später als normal, aber die steigenden Temperaturen führten zu einer gleichmäßigen vegetativen Entwicklung. Sommertage mit überdurchschnittlichen Temperaturen führten zu einer hervorragenden Reifung der Trauben. Infolgedessen war die aromatische Entwicklung hervorragend. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise waren die perfekten Begleiter während der Erntezeit; beide ermöglichten es den Pflanzen, ein kompositorisches Gleichgewicht zu erreichen, das Ausdruck dieses Mikroklimas ist. Der wahrhaftigste mediterrane Ausdruck der Toskana.

## Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet Sauvignon mit kleinen Anteilen von Merlot und Syrah
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: in barriques

## Vinifizierung und Ausbau

Die sorgfältig geernteten Trauben wurden in die Kellerei gebracht, wo das Abbeeren und Einmaischen in Stahltanks stattfand. Die Gärung fand bei einer kontrollierten Temperatur statt. Es folgte eine Reifezeit in Barriques aus französischer Eiche in zweiter und dritter Lage. Eine weitere Reifezeit in der Flasche ermöglichte es dem Wein, sich auszubalancieren und sein volles Potenzial zu entfalten.

## Technische Anmerkungen

Der Terre More 2022 hat eine wunderschöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet reicht von Noten roter und schwarzer Beerenfrüchte bis hin zu mediterranen Anklängen von Myrte und Wacholder. Eine schöne Würze, begleitet von tertiären Noten von Tabak, ist zu erkennen. Am Gaumen ist er lebendig und frisch, mit einer dichten und seidigen Tanninstruktur, die die Struktur des Weines unterstreicht. Einhüllend, mit einem langen und anhaltenden Abgang.