FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2024

Maremma Toscana Cabernet DOC

Der Terre More wird aus Cabernet Sauvignon mit kleinen Anteilen von Merlot und Syrah erzeugt. Intensiv und elegant, zeichnet er sich durch einen modernen Stil aus, ohne die Verbindung zu dem Terroir zu verlieren, das er repräsentiert.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 auf der Tenuta Ammiraglia war von einem besonders milden Winter geprägt, insbesondere in den ersten Monaten des Jahres, mit anhaltenden Niederschlägen bis in den Beginn des Frühjahrs. Diese sorgten für ausreichende Wasserreserven, um den heißen und trockenen Sommer gut zu überstehen. Die hohen Temperaturen ermöglichten im Juni eine ausgezeichnete Blüte. Ab Mitte August setzten erneut Niederschläge ein, und regelmäßige nächtliche Temperaturschwankungen begünstigten eine gute Reifung sowie eine schöne Frische der Trauben zum Zeitpunkt der Lese. Der Jahrgang erbrachte gute Ergebnisse in Bezug auf Qualität und Quantität.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet Sauvignon mit kleinen Anteilen von Merlot und Syrah
Alkoholischer Grad: 12,5 %
Ausbau: teilweise in Barriques

Vinifizierung und Ausbau

Die sorgfältig geernteten Trauben wurden in die Kellerei gebracht, wo sie entrappt und in Stahltanks eingemaischt wurden. Die Gärung fand bei kontrollierter Temperatur statt. Es folgte eine Reifung in Barriques aus französischer Eiche zweiter und dritter Belegung. Die anschließende Flaschenreife ermöglichte dem Wein, sich zu harmonisieren und sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Terre More 2024 präsentiert sich in intensivem Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von intensiven Fruchtnoten von Heidelbeere und Schwarzer Johannisbeere, mediterranen Anklängen von Myrte und Wacholder sowie einer feinen Würze im Finale. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und salzig-mineralisch. Die Tannine sind samtig. Der Abgang ist lang und anhaltend.