FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



Formati

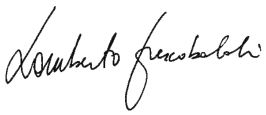
0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum – 6 l Impériale – 18 l Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011

Toscana IGT

Le Mormoreto 2011 est réputé être le grand vin du domaine du vignoble Momoreto qui fut planté en 1976. Le premier millésime date de 1983, et depuis, il n'a été produit que dans les années les plus favorables, soit dans les millésimes 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 et 2002. Plantées il y a 150 ans, les vignes du cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot se sont, au fil du temps, liées intimement à ce terroir et en font maintenant ressortir les qualités uniques. C'est un vin opulent, raffiné et d'une grande profondeur, avec un très grand potentiel de garde.



Conditions climatiques

L'année 2011 fut caractérisée par des températures légèrement supérieures à la normale. À partir de la mi-août, les raisins commencèrent à mûrir rapidement. Si bien que la récolte débuta environ une semaine en avance, soit le 26 août avec le merlot et se termina la première semaine d'octobre, avec le petit verdot. L'absence presque totale de pluie pendant la récolte favorisa l'accumulation des sucres et par conséquent, une augmentation du taux d'alcool. Son profil phénolique était généreux et intéressant, tant au niveau des pépins que des peaux. Grâce à ces conditions réunies, le Mormoreto 2011 est riche, doté d'une importante structure tannique avec des arômes complexes et élégants. Il offre un équilibre parfait entre saveurs et arômes qui génèrent émotion et élégance au cours de sa longévité.

Notes techniques

Origine: Vignoble Mormoreto, Pelago
Altimétrie: 250 à 300 m au-dessus de la mer
Surface: 25 ha
Exposition: Sud
Type de sol: 1) Terrain riche en sable, bien drainé. Présence importante de calcium. PH neutre ou légèrement alcalin. 2) Terrain de calcaire, riche en argile et en calcium. Terres «blanches». Riche en pierres de surface, pH alcalin
Densité des plantes: 5800 pieds / ha
Élevage: Cordon
L'âge du vignoble: Plus de 20 ans
Variété de vin: 64 % cabernet sauvignon, 26 % cabernet franc, 5 % petit verdot, 5 % merlot
Degrè d'alcool: 14,50%
Temps de macération: Chaque cépage est vinifié séparément et macère pendant 35 jours en cuves inox à une température inférieure à 35 °C
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: En fûts de chêne neufs et usagés d'un an
Durée d'élevage: 24 mois en fûts de chêne, neufs et usagés d'un an, puis 6 mois en bouteille

Dégustation

La robe du Mormoreto 2011 est de couleur rouge rubis avec des reflets violets. Son nez exhale un fruité teinté de myrtille et de cerise noire, le tout suivi de notes d'iode, et de quinquina, puis de touches balsamiques d'eucalyptus et de menthe. La finale présente un soupçon épicé de cardamome. En bouche, la texture tannique est solide et dense, presque impénétrable. Soyeuse et veloutée, sa matière est riche et sa finale très longue, marquée par des notes iodées et un caractère balsamique.

Suggestions de dégustation: Excellent avec tout plat de viande mijoté, les rôtis et les ragoûts. Délicieux avec les fromages âgés

Prix et reconnaissance

Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Tralci
The Wine Merchant: Top 100
Wine Spectator: 90 Points