FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012



Formati

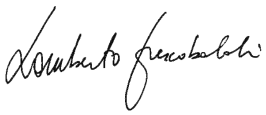
0,375 l – 0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum – 6 l Impériale – 18 l Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012

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'hiver 2012 a été marqué par des températures assez rudes, qui sont même descendues au-dessous de 0°C en janvier, ainsi que par des chutes de neige particulièrement importantes en février. La fraîcheur du printemps et les fortes pluies qui sont tombées tout au long de la saison ont permis la constitution de réserves d'eaux souterraines dans les vignobles, assurant ainsi l'irrigation adéquate des ceps, en particulier durant la saison estivale, lorsque le feuillage des vignes est à son maximum et que le raisin commence à changer de couleur et à mûrir. L'été a été chaud et sec, caractérisé par des températures de plus de 35°C en journée, mais également par des nuits très froides, ce qui a influencé et maximisé le développement aromatique du raisin. Les sols loam limoneux sur lesquels sont cultivés les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot contribuent à l'équilibre et à la régularité du processus de maturation de ces variétés, une maturation qui atteint son apogée lors des vendanges de fin septembre. Le très précoce cépage Merlot, en revanche, a été vendangé fin août, alors que le raisin avait accumulé un bon niveau de sucre et que les tanins des pépins étaient bien mûrs.

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: Largely Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, and Merlot, with a touch of Petit Verdot
Degrè d'alcool: 14%
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

Le Mormoreto présente une robe opaque de couleur rubis foncé. L'examen olfactif révèle un bouquet riche et complexe, composé de baies sauvages bien mûres, notamment de mûres et de framboises, de poudre et de beurre de cacao pâtissier, de grains de café grillés, de subtiles notes de vanille et cannelle ainsi que de soupçons de clou de girofle, de jasmin et de feuilles de thé. En bouche, le vin est bien rond et moelleux, faisant écho aux arômes perçus au niveau du nez, mais avec une influence plus prononcée de chocolat amer, de framboise fraîche, de whisky single malt et de tabac vanillé. (Dégusté en mars 2015)

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

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 93 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points