


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013



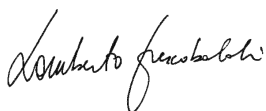
Formati

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

Mormoreto 2013

Toscana IGT

C'est le grand vin du Château de Nipozzano. Le premier millésime date de 1983, et depuis, il a été produit uniquement dans les meilleures années. En 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 et 2002, il n'a pas été produit. Depuis les vendanges de 2013, l'élégance du sangiovese s'allie aux cépages de cabernet sauvignon, de cabernet franc et de petit verdot, plantés il y a 150 ans, pour un vin encore plus intimement lié à son terroir. Le Mormoreto est un vin au caractère vibrant qui fait preuve de finesse, d'harmonie et d'un remarquable potentiel de garde.



Conditions climatiques

L'hiver 2013 a été caractérisé par des journées froides avec des températures inférieures à zéro et des chutes de neige rares mais abondantes. Le printemps a été frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison. L'été, particulièrement frais par rapport à la normale, a connu des pics de chaleur fin juillet et dans la première décade d'août favorisant la véraison. Les variations de températures entre le jour et la nuit ont permis un processus de maturation progressif.

Notes techniques

Origine: Château de Nipozzano, 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: prévalence de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, Sangiovese, une touche de Petit Verdot

Degré d'alcool: 14,5%

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

Ce vin présente une robe rouge rubis intense impénétrable. Nez complexe de fruits rouges comme la mûre et la framboise, équilibre entre les notes florales de bergamote et les notes épicées de cacao amer en poudre et de beurre de cacao, grains de café torréfiés, légère note vanillée, léger arôme de clou de girofle, de jasmin et de thé Earl Grey. Frais, complexe, persistant et équilibré en bouche, les tanins sont intégrés au corps pour un vin velouté au palais. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Notes de fruits des bois comme la mûre et la framboise, légère note de réglisse, de whisky tourbé et de tabac à la vanille en finale.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 94 Points

The Wine Advocate: 91 Points

Wine Enthusiast: 90 Points

Falstaff: 93 Points