FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014



Formati

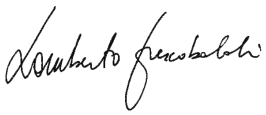
0,375 l – 0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum – 6 l Impériale – 18 l Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014

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 2014 a été marqué par des températures en moyenne supérieures à la normale et la douceur du printemps a favorisé un débourrement précoce de la vigne. L’été, particulièrement frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison, a ramené les phases végétatives à la normale et 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 Nipozzano
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
Degrè 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

Le Mormoreto 2014 présente une robe rouge rubis intense impénétrable. Nez complexe de fruits rouges comme la mûre et la framboise, équilibre entre les notes d'amande amère et de confiture de figues, les notes épicées de grains de café torréfiés et de beurre de cacao et une légère note vanillée.Frais, complexe, persistant et équilibré en bouche, les tanins sont intégrés au corps du vin. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Notes de fruits des bois comme la myrtille et la confiture de mûres. Dégusté en mars 2017.

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