FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015



Formati

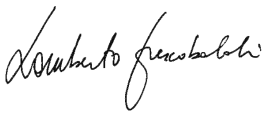
0,375 l – 0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum – 6 l Impériale – 18 l Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015

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

En 2015, la maturation des raisins a été excellente grâce à un été long, à des températures élevées et à un climat favorable.L’hiver ne s’est installé que dans la seconde moitié du mois de février ralentissant le réveil végétatif de la vigne et retardant, du fait des températures rigoureuses, la période des pleurs d’environ 10 jours. Le printemps est arrivé ponctuellement le 21 mars. La période de la floraison a été favorisée par l’alternance de douces journées ensoleillées et de précipitations inférieures à la moyenne de ces cinq dernières années. L’été, saison des fruits, restera dans les annales comme l’un des plus chauds et des plus ensoleillés de la dernière décennie. Le mois de juillet a été marqué par des températures diurnes supérieures à 30 °C et des précipitations très faibles. Le microclimat de Nipozzano, qui résulte de l’interaction entre le sol, l’exposition des vignobles et les agents atmosphériques, a contribué à une véraison homogène et progressive. Les pluies bénéfiques de la première semaine d’août ont encore une fois modifié le rythme de la saison déclenchant le processus de maturation et nous conduisant à avancer la récolte. Les vendanges ont débuté fin août avec des raisins exceptionnels du point de vue sanitaire et organoleptique.

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 %
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 2015 présente une robe rouge rubis intense impénétrable. Nez complexe de fruits rouges comme la myrtille et la framboise, équilibre entre les notes de thé noir au jasmin et de grains de café torréfiés, légère note vanillée.Frais, complexe, persistant et équilibré en bouche, les tanins mûrs et soyeux sont intégrés au corps du vin. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Dégusté en janvier 2018.

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: 95 Points
Doctor Wine: 94 Points
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points