FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016



Formati

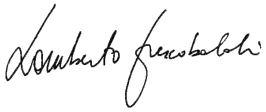
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016

Toscana IGT

Lorsque je me promène entre les rangs de cabernet et de petit verdot, je pense toujours à mes ancêtres qui, il y a 150 ans, ont été les premiers à planter ces cépages avec le désir de produire un grand vin. Depuis 1983, grâce à l'engagement de mon oncle Leonardo, ce désir s'est réalisé avec le cru Mormoreto, un vin au caractère vibrant, profond et harmonieux dont l'élégance est rehaussée depuis 2013 par une petite quantité de sangiovese.



Conditions climatiques

Dans l'ensemble, la saison 2016 au Château de Nipozzano peut être considérée comme un grand millésime. Du point de vue thermique, l'année 2016 a été marquée par un printemps tardif et frais et un mois d'août chaud et ensoleillé. Les pluies, plus que tout, sont à l'origine de cette excellente saison. Les précipitations ont été abondantes pendant la floraison, puis se sont faites plus rares de fin juin jusqu'à la récolte. Ces conditions, associées aux températures estivales élevées, ont conduit à une maturation précoce des cépages tels que le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le petit verdot.

Vinification et élevage

Les raisins du vignoble Mormoreto ont été vendangés à la main en cagettes de 15 kg. Après un premier tri dans la vigne, les grappes ont fait l'objet d'une nouvelle sélection à leur arrivée au chai. Ce souci du détail permet de garantir la meilleure qualité possible.La fermentation alcoolique s'est déroulée à température contrôlée pendant dix jours. La macération a été décidée en fonction de la dégustation et s'est achevée au bout d'un mois. Après le décuvage, la fermentation malolactique a été effectuée. À la fin de l'année, le Mormoreto a commencé son élevage en barriques de chêne français, où il est resté pendant deux ans jusqu'à sa mise en bouteille. Les mois de vieillissement en bouteille qui ont suivi ont permis au Mormoreto d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Mormoreto 2016 se présente d'emblée comme un vin de grand caractère grâce à sa robe violacée intense. Le nez séduisant s'ouvre sur un caractère floral de jasmin et de bergamote merveilleux et profond, suivi de notes franches de fruits mûrs, de framboise, de mûre et de nuances d'agrumes. Cette complexité est accentuée par une finale épicée et intrigante avec des notes de thé et des arômes légèrement vanillés.Au palais, on retrouve la densité des fleurs et du fruit perçue au nez. La structure du vin évolue de façon harmonieuse. Le grain des tanins est particulièrement fin et agréable et contribue à souligner la longueur et la persistance de la finale. Le Mormoreto est un vin au caractère vibrant, faisant preuve de finesse, d'harmonie et d'une remarquable longévité.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 94 Points
Bibenda: 5 Grappoli
Vitae: 4 Viti
Wine Spectator: 92 Points
Wine Advocate: 93 Points