FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018



Formati

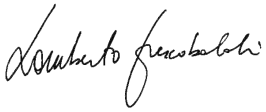
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018

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, 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

L'hiver froid, notamment vers la fin, au cours duquel plusieurs épisodes pluvieux et neigeux ont été enregistrés, a laissé place à un printemps variable alternant des journées ensoleillées et des journées pluvieuses, avec parfois des précipitations assez intenses qui ont contribué à reconstituer les réserves d'eau. Grâce aux températures printanières plus élevées, les stades phénologiques se sont déroulés conformément à la saison. Des températures élevées ont également été enregistrées tout au long de l'été. Les orages passagers de la seconde moitié du mois d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à une splendide maturation. L'amplitude thermique du mois de septembre a contribué à la synthèse aromatique et au maintien de la fraîcheur typique des vins produits au Château de Nipozzano.

Vinification et élevage

Le vignoble Mormoreto est situé à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols sablonneux exposés au sud-ouest. 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 a permis de garantir la meilleure qualité possible. La récolte 2018 a donné des raisins merveilleusement mûrs parés d'une belle touche acide. La fermentation malolactique a eu lieu immédiatement après le décuvage. À la fin de l'année, le Mormoreto a commencé son élevage en barriques de chêne français, où il est resté pendant deux ans, bénéficiant pleinement de la micro-oxygénation naturelle assurée par le chêne. Les mois de vieillissement qui ont suivi la mise en bouteille ont permis au Mormoreto de trouver son équilibre et d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Mormoreto 2018 présente une merveilleuse robe d'un rouge rubis intense et brillant. Son bouquet très intrigant s'articule autour de notes fruitées comme l'airelle rouge, la framboise, la confiture de figues et la griotte. L'équilibre entre les notes d'épices, de thé et de grains de café torréfiés est splendide. La note balsamique est impressionnante. La bouche est fraîche, complexe, persistante, équilibrée et ronde. Les tanins mûrs et soyeux sont intégrés au corps du vin. La composante acide est importante et se marie avec élégance à la composante alcoolique.