FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2019



Formati

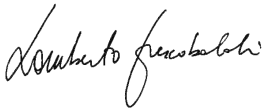
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2019

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

Au Château de Nipozzano, l'hiver 2019 a été marqué par de longues périodes d'ensoleillement accompagnées de températures basses. Le printemps, quant à lui, a été frais avec des précipitations qui ont assuré de bonnes réserves d'eau pour affronter les chaudes journées d'été. L'été a été marqué par des amplitudes thermiques qui ont permis de bénéficier de nuits fraîches, notamment grâce aux brises habituelles provenant des pentes des Apennins. Les raisins ont donc été accompagnés dans leur maturation tour à tour par la chaleur du soleil et les brises rafraîchissantes. Les grappes sont arrivées à la récolte en parfait état et la production s'est exprimée dans des vins typiques de la région, marqués par une belle acidité et des tanins soyeux.

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 de 2019 a donné des raisins merveilleusement mûrs d'une belle acidité. 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 2019 présente une robe rubis intense et brillante aux reflets violines. Son bouquet, extrêmement complexe, va des notes de fruits rouges - comme l'airelle rouge, la framboise et la griotte - aux senteurs de datte et de figue avec une note délicate d'agrume en finale. Les sensations florales de jasmin et d'églantine valent elles aussi le détour. On distingue ensuite des notes plus évoluées de grain de café, de cacao en poudre, de thé et de tabac. La bouche est complexe, persistante et équilibrée. Les tanins sont souples et soyeux. La finale, extrêmement longue.