


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020



Formati

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

Mormoreto 2020

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 Castello Nipozzano, l'automne 2019 a été pluvieux, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans les substrats des vignobles. L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces. Le printemps a lui aussi connu des températures supérieures aux moyennes de saison, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. Ces conditions climatiques très propices, alliées à des températures nocturnes fraîches, ont assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins ont ainsi été accompagnés jusqu'à maturité par des conditions optimales arrivant à la récolte en parfait état. Le millésime 2020 sublime les caractéristiques de ce terroir extraordinaire grâce à une acidité franche et à une importante teneur en sucre.

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 caquettes 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 2020 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 2 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 s'harmoniser et d'exprimer pleinement son élégance et son potentiel.

Dégustation

Le Mormoreto 2020 présente une robe rubis intense et brillante aux reflets violines. Son bouquet est extrêmement complexe avec des notes fruitées, florales, épicées et empyreumatiques. Son fruité riche est dominé par les fruits des bois : myrtille, cassis et framboise accompagnés de senteurs de marasque et de cerise, ainsi que de fruits sucrés comme la figue et la datte et pour finir de notes agrumées de cédrat et de bergamote franches et agréables. La finale est dominée par des notes de fruits secs légèrement grillés, de cannelle, de thé noir et de café. La bouche est charnue, persistante et équilibrée. Les tanins sont particulièrement souples et soyeux. La finale, extrêmement longue.