FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021



Formati

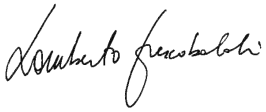
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021

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'automne 2020 a été marqué par des précipitations qui ont permis de reconstituer les nappes phréatiques. En revanche, l'hiver 2021 a enregistré une pluviométrie modérée et des températures douces. Le printemps a débuté par une période fraîche et sèche, suivie d'un mois de mai avec d'abondantes précipitations qui ont permis de reconstituer les réserves d'eau de la campagne. Les faibles précipitations de l'été ont permis de réduire le stress hydrique de la vigne et d'obtenir des raisins riches en arômes et en couleur. Grâce aux pluies bénéfiques, suivies de belles brises collinaires, les raisins ont atteint leur maturité avec une élégance extraordinaire et dans un état sanitaire parfait. 2021 a été un millésime d'exception où l'esprit du lieu s'est exprimé avec beaucoup de dynamisme et de vigueur, donnant des vins qui reflètent pleinement le caractère unique 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 de 2021 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 18 mois, 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

À l'œil, le Mormoreto 2021 présente une robe d'un rouge rubis intense et brillant aux reflets violines. Le nez se montre complexe, fruité, floral, épicé avec des notes empyreumatiques. Le fruité, particulièrement dense, est dominé par des notes de fruits des bois : framboise, cassis, myrtille et fraise des bois, auxquels se mêlent des senteurs de cerise bien mûre. Viennent ensuite des notes épicées de poivre et de cannelle, des arômes de cacao, de tabac et de fruits secs légèrement grillés. Thé noir et café dominent la finale olfactive. La bouche est charnue, harmonieuse et très persistante. La trame tannique est douce et veloutée à souhait. La finale est extrêmement longue et l'arrière-bouche très intense.