FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022



Formati

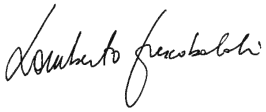
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022

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'année 2022 a commencé avec de bonnes réserves d'eau accumulées dans le sol grâce à un automne relativement pluvieux. La vigne s'est réveillée à la faveur d'un mois de mars ensoleillé qui a mis fin à un hiver doux et assez long. À Nipozzano, les averses printanières ont laissé place à un été sec et très chaud, quelque peu rafraîchi par les brises typiques de la région. Les pluies de fin août et de fin septembre ont permis aux cépages précoces et tardifs de terminer leur cycle de maturation avec une densité de fruits excellente et équilibrée. Ce millésime riche et très ensoleillé a bénéficié pour finir de belles amplitudes thermiques qui ont favorisé l'accumulation de substances phénoliques facilement extractibles et d'arômes complexes.

Vinification et élevage

Le vignoble est situé à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols sablonneux exposés au sud-ouest. La récolte s'est faite 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 2022 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

Le Mormoreto 2022 présente une superbe robe rubis intense et brillante aux beaux reflets violines. Le bouquet complexe est fruité, floral, épicé avec des arômes tertiaires bien présents. Les notes fruitées de mûre et de cassis et les notes épicées de réglisse et de poivre blanc sont particulièrement intrigantes. Les nuances balsamiques sont très agréables et parfaitement intégrées. En bouche, le Mormoreto est souple et intense avec des tanins veloutés. La finale est très longue, persistante et intense.