FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

Formati

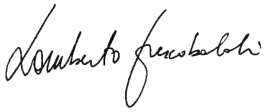
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

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 2023 a été marquée par une météo intense et riche en contrastes, qui a rythmé la vie de la vigne avec une précision presque narrative. L'hiver a été globalement très doux, avec seulement quelques semaines de grand froid, ce qui a suffi à assurer un repos végétatif adéquat. Le début de l'année, riche en précipitations, a permis de reconstituer d'abondantes réserves d'eau, créant ainsi une base solide pour la nouvelle saison. Le printemps s'est poursuivi sous la pluie, notamment entre le mois de mai et la mi-juin, avec des températures inférieures à la moyenne. Avec l'arrivée de l'été, le mois de juillet a changé la donne de manière décisive : les températures très élevées et persistantes ont mis la vigne à rude épreuve, mais celle-ci a su réagir grâce aux réserves d'eau accumulées au cours des mois précédents. Les premiers signes de stress hydrique ont rapidement été atténués par une baisse des températures à partir de la fin du mois de juillet, ce qui a permis de rétablir des conditions favorables à la maturation. 2023 est donc un millésime de grand caractère, capable de transcender la complexité climatique pour gagner en expression et en élégance. À la clé, des vins à la fois ensoleillés et équilibrés, profonds et harmonieux, qui incarnent avec précision et authenticité l'identité du terroir de Nipozzano.

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 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 2023 présente une superbe robe rubis intense aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs rappelant la mûre, la framboise et le cassis, suivies de senteurs fraîches, presque agrumées. Viennent ensuite de magnifiques sensations épicées et des arômes tertiaires évoquant la réglisse et la cardamome, ainsi que le cacao en poudre et le caféier. La bouche se montre ample et confirme la densité du fruit et les notes épicées du bouquet. La trame tannique est à la fois dense, consistante et soyeuse. La finale est extrêmement longue et persistante.