FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2013

Maremma Toscana Cabernet DOC

Le Terre More, savant mélange de Cabernet Sauvignon, de Merlot, de Cabernet Franc et de Syrah, intense et élégant, se distingue par son goût moderne, sans pour autant perdre son lien avec le terroir qu'il représente.

Conditions climatiques

Au domaine Ammiraglia, l'activité végétative de la vigne n'a débuté qu'à partir des premiers jours d'avril pour les variétés les plus précoces, et vers la mi-avril pour les variétés tardives, avec environ 15 jours de retard par rapport à l'année 2012. À partir du mois de juillet, les températures se sont réalignées sur la moyenne. Les grappes se sont développées dans un climat sec, en puisant dans les réserves d'eau du sol accumulées lors des saisons précédentes. Le mois d'août a été fortement ensoleillé, mais exempt de températures excessivement élevées. La première semaine du mois, qui fut également la plus chaude de l'année, a vu le début du processus de véraison. Le soleil et la chaleur du mois d'août ont permis d'obtenir une excellente maturation et densité des fruits. Grâce à des amplitudes thermiques importantes et à l'absence de précipitations, la maturation s'est terminée en septembre par un enrichissement en composés polyphénoliques et aromatiques et des raisins en parfaite santé.

Notes techniques

Origine: Commune de Magliano (Grosseto)
Variété de vin: Prévalence de Cabernet Sauvignon, avec de légères quantités de Cabernet Franc, Merlot et Syrah
Degrè d'alcool: 13.5%
La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique en cuve d'acier
Élevage: barriques de deuxième et troisième passage - 12 mois

Dégustation

Le Terre More 2013 affiche une couleur rouge rubis très intense avec des nuances violacées. Notes fruitées très intenses de griotte, de prune et de cassis, notes empyreumatiques de café et de réglisse travaillé, suivies par des senteurs balsamiques d'eucalyptus. Tanins veloutés, de caractère, la finale est un kaléidoscope de sensations olfactives.

Suggestions de dégustation: Viandes grillées, plats de pâtes avec sauce à la viande et à la tomate. Pizza 4 fromages.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 89 Points