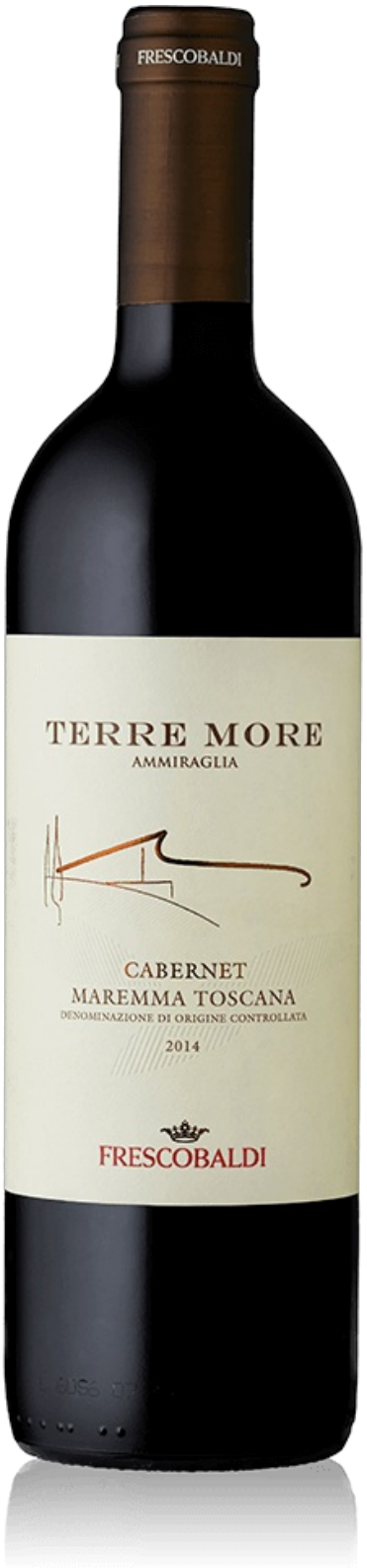
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2014

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

La saison a été caractérisée par des pluies abondantes, qui ont contribué à un stockage optimal des réserves hydriques dans le sous-sol. Le débourrement a eu lieu au cours des premières semaines d'avril, et l'été a été marqué par de nombreuses pluies diffuses. L'amélioration des conditions météorologiques au cours du mois d'août a déclenché une maturation lente et progressive des raisins. L'année, fraîche, a permis d'exprimer de manière optimale le profil organoleptique de ces variétés.

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
Temps de macération: 13 jours
La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique en cuve d'acier
Élevage: barriques de deuxième et troisième passage - 12 mois

Dégustation

Brillant et corsé, le Terre More 2014 affiche une robe rouge pourpre intense et soutenue. Au nez, il se dévoile très varié, révélant des senteurs fruitées de cerises sous alcool, de mûres et de groseilles, laissant place à des notes épicées et balsamiques de cannelle et de réglisse. L'entrée en bouche est moelleuse et enveloppée, avec une finale très longue et un arrière-goût fruité. Dégustation en février 2016

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points