


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2015



Formati
0,75 l

Terre More 2015

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 marquée par des pluies abondantes à la fin de l'automne et en hiver, qui ont contribué à un stockage optimal des réserves hydriques dans le sous-sol. Le débourrement s'est produit avec environ une semaine de retard par rapport aux années précédentes, mais le climat propice des mois d'avril et de mai a accéléré la croissance des plantes pour arriver à une véraison anticipée, due également à un mois de juillet exceptionnellement chaud mais atténué par des nuits fraîches. La maturation des grappes s'est poursuivie de manière très douce grâce aux pluies d'août qui ont rafraîchi les températures et ont permis la création d'un vin d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Origine: Commune de Magliano (Grosseto)

Variété de vin: Prévalence de Cabernet Sauvignon, avec de légères quantités de Cabernet Franc, Merlot et Syrah

Degré 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 charpenté, le Terre More 2015 affiche une robe rouge rubis très intense. Nez très complexe révélant des arômes fruités comme la mûre, la prune et la groseille qui laissent place à des notes épicées de vanille et de réglisse. L'entrée en bouche est à la fois pleine, enveloppante et moelleuse avec des tanins fins et élégants bien fondus. Frais, grâce à son acidité élégante, il offre une finale très longue à l'arrière-goût fruité et doux.

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: 92 Points

Mundus Vini: Gold Medal