FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2016

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2016

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 un automne relativement sec, un hiver avec des températures jamais en dessous de zéro et un début de printemps doux qui ont favorisé le réveil de la vigne. En effet, la floraison a débuté avec environ dix jours d'avance par rapport à l'an dernier. Les pluies printanières ont ensuite permis aux vignobles d'accumuler les réserves en eau nécessaires pour tout l'été qui s'est avéré extrêmement sec, mais, heureusement, avec des températures dans les normales saisonnières. Résultat, des vendanges avec des fruits et une vigne 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: 14 %
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

Le Terre More 2016 arbore une robe rouge rubis intense etbrillante aux reflets violacés. Nez élégant révélant des arômesde fruits mûrs comme la prune et la groseille qui laissentplace à des notes épicées de réglisse et de vanille. L'entrée enbouche est à la fois pleine, enveloppante et d'une bellecomplexité avec des tanins fins et élégants qui exaltent lastructure. La longue finale laisse place à de fraîches notesfruitées.

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

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points
Vinum: 16 Points
The Wine Advocate: 92 Points