

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Terre More 2016



Formati  
0,75 l

# 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

**Degré 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 et brillante aux reflets violacés. Nez élégant révélant des arômes de fruits mûrs comme la prune et la groseille qui laissent place à des notes épicées de réglisse et de vanille. L'entrée en bouche est à la fois pleine, enveloppante et d'une belle complexité avec des tanins fins et élégants qui exaltent la structure. La longue finale laisse place à de fraîches notes fruitées.

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

## Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points

Vinum: 16 Points

The Wine Advocate: 92 Points