

Tenuta Ammiraglia Terre More 2018

Conditions climatique

La saison 2018 a été marquée par d'importantes chutes de pluie et quelques jours de neige pendant la période hivernale, ce qui a permis de stocker de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Les pluies ont été abondantes également au printemps retardant quelque peu le début du débourrement de la vigne. Les journées d'été ont été très chaudes. Ces conditions ont donné lieu à une superbe maturation du raisin et à une magnifique évolution aromatique. Le soleil et la brise marine ont accompagné la période des vendanges permettant à la vigne d'atteindre une expression polyphénolique équilibrée, représentative de notre microclimat.

Notes techniques



Variété de vin

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

Grado Alcolico

14%

Élevage

barriques de deux et trois vins

Vinification et élevage

Après avoir été récoltés avec soin, les raisins ont été acheminés au chai où ils ont été égrappés et foulés dans des cuves en acier. La fermentation s'est déroulée à une température de 28-30 °C et la macération a duré 2 semaines. S'en est suivie une période d'élevage en barrique de chêne français de deux et trois vins. Un vieillissement supplémentaire en bouteille a permis au vin de trouver son équilibre et d'exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Formats disponibles

0,75 l

Notes organoleptiques

Drapé d'une robe rouge rubis brillant, le Terre More 2018 révèle au nez une belle complexité. Les arômes fruités, tels que la mûre et la groseille, laissent place à des notes équilibrées de vanille et de réglisse. L'entrée en bouche est pleine et élégante avec des tanins soyeux bien intégrés et enveloppants ; l'acidité apporte harmonie et vivacité et offre une longue finale intrigante. La fin de bouche est fruitée et extrêmement agréable.