FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2019

Maremma Toscana Cabernet DOC

le Terre More est un assemblage de cabernet sauvignon et de cabernet franc avec de petites quantités de merlot et de syrah. Intense et élégant, il se distingue par son goût moderne, sans pour autant perdre son lien avec le terroir qu'il représente.

Conditions climatiques

La saison 2019 a été très irrégulière. Après un hiver rigoureux et sec, la période végétative a débuté en mars, largement en avance. À la fin du printemps, un épisode froid et pluvieux a en partie ralenti le développement végétatif et productif de la vigne tout en permettant de reconstituer les réserves d'eau en prévision d'un été qui a été chaud et a enregistré, certains jours, des températures extrêmes. La vigne a bien réagi et présentait d'excellentes conditions physiologiques au moment des vendanges. Les bonnes conditions météorologiques de l'été ont permis d'obtenir des raisins très sains avec une bonne maturité polyphénolique et de développer une riche palette aromatique en phase de maturation.

Notes techniques

Variété de vin: cabernet sauvignon et cabernet franc avec de petites quantités de merlot et de syrah
Degrè d'alcool: 13,5 %
Élevage: en barrique de bois

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 température contrôlée. S'en est suivi 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

Le Terre More 2019 présente une robe d'un rouge rubis intense, brillant et dense. Le bouquet est à la fois élégant et complexe et révèle d'emblée des notes fruitées qui rappellent la mûre et la prune. Bien vite, des senteurs méditerranéennes participent elles aussi à cette dynamique aromatique avec des notes de genièvre et de myrte. Enfin, des arômes évoquant les grains de café, la réglisse et la vanille font leur apparition. L'entrée en bouche est magnifique avec des tanins soyeux qui caressent le palais, puis le vin se fait moelleux et frais. La finale est longue avec un retour du fruité en fin de bouche.