

Tenuta Ammiraglia Terre More 2024



Terre More 2024

Maremma Toscana Cabernet DOC

Le Terre More est un assemblage de cabernet sauvignon et 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

Au domaine Ammiraglia, l'année 2024 a été marquée par un hiver particulièrement doux, notamment lors des premiers mois de l'année, et des précipitations diffuses jusqu'au début du printemps, ce qui a permis de créer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur et la sécheresse de l'été. Les températures élevées ont donné lieu à une superbe floraison en juin. À partir de la mi-août, les pluies ont fait leur retour et les amplitudes thermiques sont redevenues la norme, permettant une bonne maturation et une belle fraîcheur des raisins lors des vendanges. Le millésime a donné de bons résultats en termes de qualité et de quantité.

Notes techniques

Variété de vin: cabernet sauvignon avec de petites quantités de merlot et de syrah

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: une partie en barriques

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 2024 présente une superbe robe rubis intense aux reflets violines. Le bouquet dévoile d'intenses notes fruitées de myrtille et de cassis, des senteurs méditerranéennes de myrte et de genièvre et une légère note épicée en finale. La bouche est fraîche et saline, les tanins veloutés et la finale longue et persistante.