


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1994



Formati

Mormoreto 1994

Toscana IGT

E' il grande vino del Castello, nato dal vigneto Mormoreto piantato nel 1976. Il vino nacque con la vendemmia 1983 e da allora è stato prodotto nelle annate più favorevoli. Nelle vendemmie 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 e 2002 non è stato prodotto. I vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, piantati 150 anni or sono, hanno trovato nel tempo un connubio ideale con il territorio esaltandone il carattere unico. E' un vino opulento, profondo, di grande finezza e longevità.



Andamento climatico

La primavera ha portato ottime condizioni climatiche con un giusto equilibrio fra precipitazioni e soleggiatura, anche l'estate è stata ben soleggiata con qualche occasionale pioggia in agosto. Settembre secco e soleggiato. Il Mormoreto è stato vendemmiato a fine Settembre, con una buona qualità delle uve.

Note tecniche

Provenienza: Vigneto Mormoreto, Pelago

Altimetria: da 250m a 300m

Superficie: 25 Ha nel vigneto Mormoreto

Esposizione: Sud

Tipologia Suolo: 1)terreni ricchi di sabbia, ben drenati. Discreta presenza di calcio. PH neutro o leggermente alcalino
2)terreni di alberese, ricchi di argilla e molto ben dotati di calcio.Terreni "bianchi". Ricchi di pietre affioranti, PH alcalino

Densità Impianti: Oltre 5.800 piante per ettaro

Allevamento: Cordone speronato

Età vigneto: Mediamente più di 20 anni

Varietà: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20%

Grado Alcolico: 13%

Note degustative

Abbinamento: Ottimo con preparazioni di carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido. Perfetto con formaggi stagionati.

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 Punti