FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1995



Formati

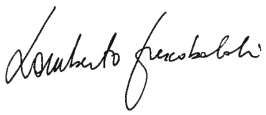
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1995

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

Le temperature medie molto basse nella primavera hanno provocato un ritardo del germogliamento della fioritura e dell'allegagione. L'estate non è stata calda come al solito in Toscana, ma piuttosto piovosa ed umida. L'annata si è rivelata grande solo nel mese di Settembre. Il sole e le buone temperature hanno assicurato una maturazione graduale e progressiva così intensa da far credere che il 1995 sia da considerarsi un "annata del secolo:" Tutte le uve sono state vendemmiate in perfetto stato sanitario.

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: 13,50%
Tempo Macerazione: 10 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 30°C, seguita da 18 giorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques in rovere francese, 1/3 nuove, di secondo passaggio
Tempo Maturazione: 20 mesi in barriques, seguito da minimo 8 mesi di affinamento in bottiglia

Note degustative

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Sul naso nitidi sapori di bacche rosse seguiti da dolci note speziate di vaniglia, cannella e pepe e nel finale profumi di cuoio e tabacco. Fresco al palato con tannini fini, accompagnato da un gusto pieno. Il vino si presenta con una buona struttura e un finale lungo.

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