FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1996



Formati

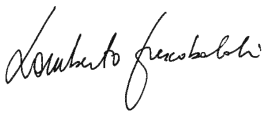
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1996

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 minime e massime elevate hanno favorito in primavera lo sviluppo precoce di tutti i vigneti in Toscana. Tutte le varietà, Sangiovese in particolare, sono germogliate con una ventina di giorni d'anticipo garantendo una notevole concentrazione colorante e dei tannini.

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 85%, Cabernet Franc 15%
Tempo Macerazione: 10 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 30°C, seguita da 20 giorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica, per 12 giorni a 20-22°, parzialmente in barriques
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese di diversi passaggi, (1/2 nuove). I legni adoperati, a grana fine, rispettano maggiormente le caratteristiche dell'uva e del vino, e producono vini più equilibrati
Tempo Maturazione: Minimo 12 mesi in barriques di rovere francese di cui 1/2 nuove e 12 mesi di affinamento in bottiglia

Note degustative

Mormoreto 1996 ha un colore rosso rubino limpido con riflessi porpora sull`unghia. Sul naso nitidi sapori di frutta rossa seguiti da dolci note speziate di vaniglia, cannella e pepe e nel finale profumi di cuoio e tabacco. In bocca è fresco, con tannini fini, accompagnato da un gusto pieno. Il vino si presenta con una buona struttura ed un finale lungo.

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
Wine Spectator: 90 punti