

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 1997

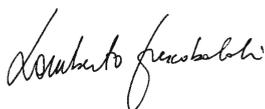


Formati  
1,5 l, 3l

# Mormoreto 1997

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

L'andamento della vendemmia '97 al Castello di Nipozzano è particolarmente positivo per la qualità delle uve raccolte. L'annata è stata contraddistinta da una gelata primaverile che ha ridotto le rese alzando la qualità dei vini a livelli molto elevati.

## 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%

**Grado Alcolico:** 13%

**Tempo Macerazione:** 12 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 30°C, seguita da 18 gorni 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

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

# Premi e Riconoscimenti

Gambero Rosso: Tre Bicchieri

Wine Spectator: 90 punti