


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1997

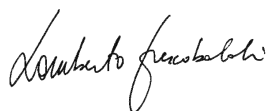


Formati
1,5 l, 3l

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