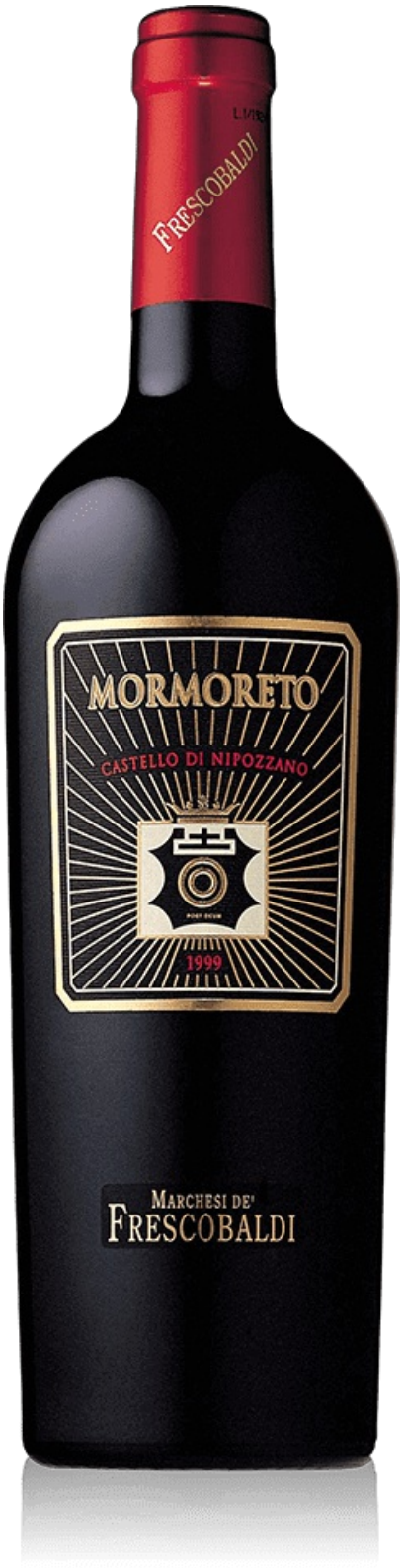
FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1999



Formati

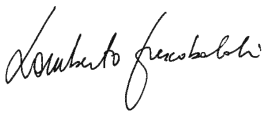
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1999

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 vendemmia '99 ha dato vini molto fruttati, grazie alle notti fredde e alle temperature miti del giorno. L'andamento vegetativo dei mesi primaverili in Toscana è stato nella norma, mentre il luglio soleggiato ha favorito la prima maturazione degli acini; le piogge sparse del mese d'agosto invece hanno apportato alla pianta le risorse per la prosecuzione della maturazione delle uve e hanno dato alla pianta e alle foglie il nutrimento necessario. Settembre o ottobre sono stati soleggiati e hanno dato alle uve una maturazione sana ed ottimale.

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 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 15 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 35°C, seguita da 13 gorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica, in barriques
Contenitori Maturazione: Barriques nuove in rovere francese
Tempo Maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese e 8 mesi di affinamento in bottiglia

Note degustative

Rosso rubino con unghia granata. L’esame olfattivo presenta profumi fruttati variegati: di prugna, ribes nero, mela cotogna e mora di rovo, a cui fanno seguito sensazioni minerali e balsamiche con ricordi di eucalipto, noce moscata, incenso, tabacco e anice stellata. In bocca è largo, con tannini fitti ed eleganti. Intensissimo e molto persistente.

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

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 92 punti