FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2000



Formati

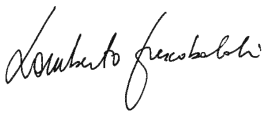
1,5 l, 3l, 18l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2000

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 2000 è stata sicuramente una delle migliori del decennio con uve raccolte in ottime condizioni, con acini ricchi di zuccheri e polifenoli. Primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Nel corso dell'estate, le piogge hanno permesso alle uve di proseguire nella maturazione senza subire stress idrici. Per il Cabernet Sauvignon in Toscana, vitigno tardivo, è stata un'annata a cinque stelle, con tutte le caratteristiche di corpo, struttura, spezie e frutto tipici di questo vitigno.Per il Merlot si è trattato di un'annata molto precoce, sono state raccolte uve molto mature e con ottimi sentori di frutta.

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 per 13 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques nuove in rovere francese
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques nuove di rovere francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Note degustative

Colore rubino concentrato con nuances porpora. Olfatto di frutti di bosco a bacca nera ai quali si uniscono sentori speziati, per finire con una netta sensazione di cuoio e tabacco. Avvolgente e di buona consistenza al palato. Lunga la persistenza gustativa.

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