FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2001

Formati

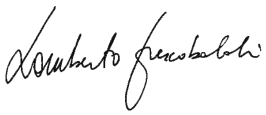
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2001

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 della storica tenuta è partita il 3 settembre e si è conclusa il 18 ottobre con la raccolta del Sangiovese e del Cabernet Sauvignon. La qualità dell'annata 2001 appare molto buona. Nonostante le elevate temperature del mese di agosto, le piante non hanno sofferto la siccità grazie alla riserva idrica che avevano dopo le precipitazioni del mese di luglio.

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: 14%
Tempo Macerazione: 15 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 35°C, seguita da 13 giorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica, in barriques
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

L’esame visivo lo trova limpido, carico e dal colore rubino con riflessi porpora.Il naso è colpito da decisi aromi di frutti rossi che sprigionano freschi sentori, quasi fossero spremuti nel palmo di una mano.Seguono dolci speziature di vaniglia, cannella e pepe Sul finale elementi terziari quali cuoio e tabacco. In bocca il tannino è a trama fitta, abbinato ad una piacevole freschezza, accompagnata da una gradevole sapidità. Mostra una struttura potente ed un finale persistente

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
The Wine Advocate: 90 punti
Wine Spectator: 90 punti