FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2003




Formati

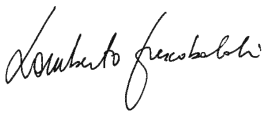
0,375l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2003

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

Il 2003 è stata un'annata molto siccitosa ma nel vigneto Mormoreto la vendemmia è stata comunque favorevole, in quanto grazie ai terreni sabbiosi, le uve non hanno sofferto lo stress idrico. Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc sono maturati nella seconda metà di settembre con 10 giorni d'anticipo rispetto alla media. Gli acini particolarmente piccoli ( 0,80 grammi per ogni acino), destinati al Mormoreto e provenienti dall'omonimo vigneto, erano intensi concentrati in colore e profumi.

## 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%
Tempo Macerazione: 28 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere spaccato e segato
Tempo Maturazione: 24 mesi in barrique

# Note degustative

Rosso rubino intenso, con nuances porpora. Al naso ha sentori nitidi di frutta nera di bosco, ben amalgamti a note speziate di cannella e chiodi di garofano. La sua lunga persistnza termina con ricordi di tabacco, cacao e cuoio. Il corpo è pieno, ben in grado di sostenere tannini con trame assai fitte. Vino di grande eleganza e razza.

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

# Premi e Riconoscimenti

Le Guide de L'Espresso: 17/20
I vini di Veronelli: 3 stelle rosse
Wine Spectator: 90 punti