


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2003



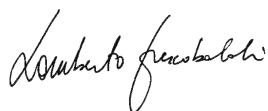
Formati

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

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 amalgamati a note speziate di cannella e chiodi di garofano. La sua lunga persistenza 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