FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2004



Formati

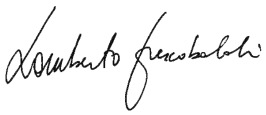
0,375l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2004

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 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca rispetto alle precedenti che ha portato abbondanti precipitazioni e ad un germogliamento tardivo. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Le notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti. I grappoli erano spargoli (cioè radi), gli acini in condizione ottimale e di piccola dimensione lasciano prevedere buona struttura e concentrazione.

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 12%, 3% Petit Verdot
Grado Alcolico: 14%
Tempo Macerazione: 15 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 35°C, seguita da 28 gorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere spaccato e segato
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques nuove di rovere spaccato e segato e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Note degustative

Il colore porpora è fitto ma lucente: ottimo l'impatto visivo. La spezia si mostra per prima, con la cannella e i chiodi di garofano ben riconoscibili, lasciando poi ai frutti come il ribes il compito di arricchire un complesso aromatico, nobilitato da piccole note boisé.Colpisce, all'esame gustativo, la buona trama tannica, con un attacco misurato, dove la componente acida fa da contrappunto a un corpo solido ma non aggressivo. Ottimo il lungo finale gustativo, con piacevoli note fresche a livello retrolfattivo.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 94 punti
Wine Enthusiast: 93 punti
Falstaff: 92 punti