FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2005



Formati

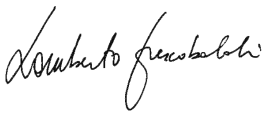
0,375l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2005

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

Al Castello di Nipozzano, nel comune di Pelago (Fi) , la raccolta è iniziata i primi di settembre e si è conclusa il 15 ottobre. Il clima mite, fresco e piuttosto soleggiato ha permesso di raccogliere le uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot perfettamente mature e in condizioni fitosanitarie ottimali.In alcuni casi in cantina sono stati necessari dei salassi per compensare la piccola diluizione provocata sulle uve dalle piogge dei primi di settembre.

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: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
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
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

Colore rosso rubino intenso. Il naso è caratterizzato da un frutto energico, con il ribes e la prugna in evidenza; i sentori speziati sono nitidi e piacevoli: pepe verde e cannella che si combinano con note balsamiche di eucalipto e timo. Al palato rivela un corpo solido ed una trama tannica fitta terminando con un lungo finale di cioccolato.

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
San Francisco International Wine Competition: Silver medal
AIS Duemilavini: 4 grappoli
I vini di Veronelli: 91 punti
I vini di Veronelli: 91 punti
Wine Spectator: 92 punti