

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2005



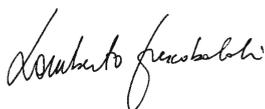
Formati

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

## 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