


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2005



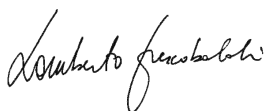
Formati

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