FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2006



Formati

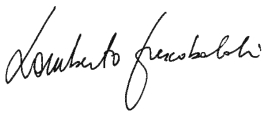
Mezza bottiglia (0,375), Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2006

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

L'andamento climatico regolare ed equilibrato ha dato vita a vini di grande eleganza e di sicura longevità. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

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: 14,50%
Tempo Macerazione: ogni varietà è vinificata separatamente per 15 giorni in vasche di acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 35°C. Segue 20 giorni di macerazione sulle bucce
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere spaccato e segato, in parte nuove e in parte di secondo passaggio
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Colore rosso rubino intenso con nitidi riflessi porpora. All'olfatto il frutto intenso e maturo è ricco e complesso: mirtillo, prugna, ribes nero, lampone, dattero e confettura di frutti di bosco. Speziato, con note di pepe verde, zenzero e vaniglia che si armonizzano con sentori di burro di cacao, clorofilla e tabacco. Al palato è fresco, morbido, con una trama tannica molto fine e setosa. Notevoli l'intensità e la persistenza.

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

Premi e Riconoscimenti

International Wine & Spirits Competition: Gold Medal Best In class
AIS Duemilavini: 5 grappoli
I vini di Veronelli: 91 punti
Wine Spectator: 92 punti
AIS Duemilavini: 93 Punti
Wine Spectator: 92 Punti
Falstaff: 90 Punti