FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2007



Formati

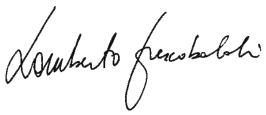
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2007

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 2007 è stato caratterizzato da un periodo primaverile e autunnale temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici. A Luglio le temperature sono state elevate anche se da metà mese si sono abbassate e ad Agosto ha piovuto tanto e bene. La maturazione delle uve è dunque avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche.

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: 20 giorni
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 barrique e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Alla vista è rosso rubino intenso concentrato e impenetrabile limpido e di bella consistenza. All'olfatto è inebriante e complesso, ricco di sentori fruttati di mora, lampone, ribes, prugna, dattero e piccoli frutti di bosco a bacca rossa uniti a note floreali di rosa canina e viola mammola. È avvolgente con note speziate di vaniglia, cacao, tabacco e caffè, che si armonizzano a sentori balsamici e di clorofilla. In bocca è morbido, caldo e avvolgente con tannini setosi ben supportati da una bella acidità e freschezza. Equilibrato e persistente presenta un finale lungo con un retrogusto lievemente fruttato.

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: Silver Medal best in class
Falstaff: 92 punti
I vini di Veronelli: Tre Stelle
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 92 punti
Wine Spectator: 90 Punti