FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2008



Formati

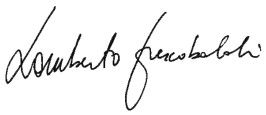
Mezza bottiglia (0,375), Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2008

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

La primavera '08 è stata molto piovosa con temperature al di sotto della media stagionale. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno portato allo sviluppo di grappoli spargoli. L'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale permettendo al lavoro di cantina una regolarità ideale nello svolgimento di tutte le operazioni di vinificazione.

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, seguita dalla macerazione sulle bucce per 20 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere spaccato e segato, in parte nuove e il parte di secondo passaggio
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Alla vista è rosso rubino intenso carico e impenetrabile, con sfumature violacee sull'unghia. Limpido e di bella consistenza si apre al naso con sentori di frutta a bacca rossa e spezie. I sentori sono intensi e complessi, di mora, ribes, mirtilli, ciliegia, prugna e dattero a cui si uniscono note floreali di viola e rosa canina. È inebriante e avvolgente con note di spezie, vaniglia, cacao e caffè che si uniscono a sentori balsamici e di clorofilla. In bocca è caldo, morbido, intenso e vellutato, con tannini fini, setosi e ben amalgamati nella struttura. Mormoreto 2008 è dotato di un ottimo equilibrio e di una bella acidità; il finale è lungo e persistente con un retrogusto decisamente fruttato.

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

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 95 punti
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 94 punti
JamesSuckling.Com: 95 Punti
Falstaff: 95 Punti