

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2008



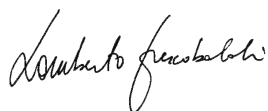
Formati

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

## 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, mirtillo, 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