

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2009



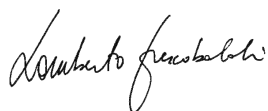
Formati

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

## Mormoreto 2009

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 vendemmia 2009 è terminata il 9 ottobre con l'arrivo in cantina delle uve del Cabernet Sauvignon del vigneto Mormoreto. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. L'andamento climatico equilibrato e regolare assicura grande eleganza e sicura longevità. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. A metà settembre delle leggere piogge non hanno intaccato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la maturazione ottimale delle uve. Per Mormoreto, il vino più prestigioso della tenuta, frutto dell'unione sapiente di Cabernet sauvignon, il Merlot, il Cabernet Franc e una piccola presenza di Petit Verdot, è un'annata da collocare ai vertici qualitativi.

## 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 da una macerazione sulle bucce di 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 barriques parte nuove e parte di un anno seguito da un ulteriore periodo di 6 mesi in bottiglia

# Note degustative

Mormoreto 2009 alla vista è rosso porpora intenso con sfumature violacee sull'unghia. Si apre al naso con sentori di iodio, ribes nero e confettura di ciliegie. E' un intreccio di sentori complessi speziati, quali vaniglia, cannella e ginepro, ai quali si affiancano note di confetto e mandorla. Inebriano i sentori balsamici di eucalipto, uniti alla rosa passita e lo zucchero filato. In bocca, massa tannica è importante ma suadente. Sul finale, Mormoreto si rivela equilibrato, intenso, lungo e persistente.

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

## Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 Punti

I vini di Veronelli: 93 Punti

Wine Spectator: 93 Punti

Wine Access: 93 Punti

Falstaff: 91 Punti