FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2009



Formati

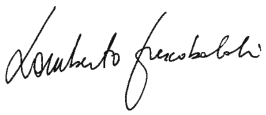
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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