FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010



Formati

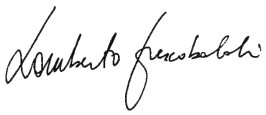
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010

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 2010 è stata marcata da piogge frequenti mentre i mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine ha beneficiato di un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Questo andamento climatico equilibrato e regolare ha permesso di produrre un vino dai profumi intensi ed estremamente complessi, di bella acidità ed eleganza, di grande struttura e longevità. La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre.

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 2010 alla vista è rosso rubino impenetrabile. Si svela al naso col frutto, riconoscibile in ciliegia vignola e lampone, cui seguono sentori di mandorla di avola, menta e delicati profumi iodati. Vi si intrecciano elegantemente note di tartufo, liquirizia e zenzero, a seguire di goudron e cioccolato. In bocca la tessitura è fittissima e setosa, la massa tannica è enorme eppure ben sorretta da un corpo generoso.

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: 93 Punti