

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2010



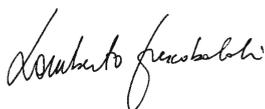
Formati

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

# 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