FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



Formati

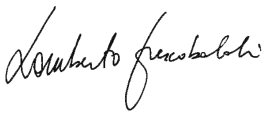
0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011

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

Il 2011 è stato caratterizzato da temperature mediamente superiori alla norma. Dalla metà di agosto, c'è stata una maturazione più veloce delle uve e tempi di raccolta anticipati di circa una settimana: si è iniziato il 26 agosto con il Merlot e concluso la prima settimana di ottobre, con il Petit Verdot. La quasi totale assenza di piogge durante la vendemmia ha favorito l'accumulo degli zuccheri nei grappoli, con conseguente innalzamento del grado alcolico dei vini. Il profilo fenolico è risultato ampio ed interessante sia nei vinaccioli che nelle bucce. Queste condizioni si sono tradotte in un Mormoreto 2011 opulento, con una struttura tannica importante ed un profilo aromatico complesso ed elegante. Sapiente equilibrio di sapori ed aromi che lasciano alla longevità il compito di emozionare nel tempo.

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: Oltre 20 anni
Varietà: 64% Cabernet Sauvignon, 26 % Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Merlot
Grado Alcolico: 14,50%
Tempo Macerazione: ogni varietà è vinificata e macerata separatamente per 35 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 35° C (95°F)e bucce di 20 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere spaccato, 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 2011 è di colore rosso rubino con riflessi violacei sull'unghia. Al naso emergono frutti quali mirtillo e amarena, seguono sentori di iodio , china e note balsamiche di eucalipto e menta. Sul finale, leggerissima speziatura di cardamomo. In bocca la massa tannica è notevole, fitta e quasi impenetrabile. Setoso e vellutato, ha un corpo opulento e un finale lunghissimo scandito dai sentori di iodio e dal timbro balsamico.

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

Premi e Riconoscimenti

Vinous: 92 Punti
JamesSuckling.Com: 93 Punti
Vitae: 4 Tralci
The Wine Merchant: Top 100
Wine Spectator: 90 Punti