FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2012




Formati

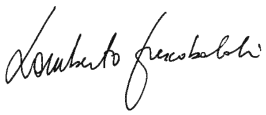
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2012

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

L'inverno 2012 è caratterizzato da giornate con temperature fredde anche al di sotto dello zero nel mese di Gennaio. Il mese di Febbraio ha registrato abbondanti nevicate. La primavera fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha favorito il rifornimento delle falde del suolo garantendo una buona risorsa idrica per i vigneti soprattutto nel periodo estivo, quando la vegetazione è al massimo e i grappoli iniziano ad invaiare e maturare. L'estate invece, calda e secca, si è contraddistinta per giornate con temperature record al di sopra dei 35°C e forte escursione termica durante la notte, che esalta e determina il profilo aromatico delle uve. Il contenuto franco-limoso dove si coltivano, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Petit Verdot, ha contribuito all'equilibrio del processo di maturazione di queste varietà con raggiungimento dell'optimum alla raccolta a fine Settembre. Il Merlot, al contrario, varietà precoce è stato vendemmiato a fine Agosto; momento in cui le uve avevano raggiunto un'elevata concentrazione zuccherina ed i tannini dei vinaccioli erano ben maturi.

## 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: prevalenza di Cabernet Sauvignon e Cabernet, Franc, Merlot e un tocco di Petit Verdot
Grado Alcolico: 14%
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) seguita da una maturazione sulle 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

Rosso rubino intenso, impenetrabile. Complesso al naso, con frutti rossi maturi come mora e lampone; polvere di cacao amaro e burro di cacao, chicco di caffè tostato, leggere note vanigliate e di cannella, leggero sentore di chiodo di garofano, gelsomino e tè grigio. Al gusto è persistente, rotondo, morbido e vellutato, rispecchia il naso con una nota più marcata di cioccolato fondente, freschezza del lampone, whisky torbato, tabacco alla vaniglia. Degustato marzo 2015

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 93 Punti