

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2013



Formati

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

## Mormoreto 2013

Toscana IGT

È il grande vino del Castello Nipozzano. 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. Con la vendemmia 2013, ai vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, piantati 150 anni or sono, si affianca ora l'eleganza del Sangiovese e un forte legame con la tradizione del territorio. Mormoreto è un vino dal carattere vibrante, che sa esprimere finezza, armonia e una mirabile longevità.



## Andamento climatico

L'inverno del 2013 è stato caratterizzato da giornate con temperature fredde al di sotto dello zero, ci sono state anche delle nevicate sporadiche ma significative. La primavera è stata fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione. L'estate particolarmente fresca rispetto alla media ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invasatura. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale.

## Note tecniche

**Provenienza:** Castello Nipozzano, Pelago

**Altimetria:** da 250m a 300m

**Superficie:** 25 Ha

**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, Sangiovese, un tocco di Petit Verdot

**Grado Alcolico:** 14,5%

**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

Il vino si presenta rosso rubino intenso impenetrabile; al naso complesso: frutti rossi come mora e lampone, vi è equilibrio tra le note floreali di bergamotto e le note speziate di polvere di cacao amaro e burro di cacao, chicco di caffè tostato, nota vanigliata leggera, leggero sentore di chiodo di garofano, gelsomino e tè grigio. In bocca è fresco, complesso, persistente, equilibrato i tannini sono integrati con il corpo del vino che al palato risulta vellutato. La componente acida è importante e si va ad unire elegantemente con quella alcolica. Note di frutti di bosco come mora e lampone, leggera nota di liquirizia sul finale whisky torbato, tabacco alla vaniglia.

**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

The Wine Advocate: 91 Punti

Wine Enthusiast: 90 Punti

Falstaff: 93 Punti