FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013



Formati

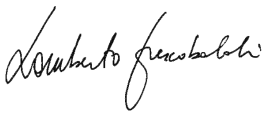
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

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'invaiatura. 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