FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014



Formati

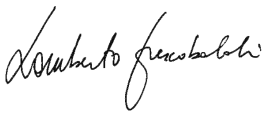
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014

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 2014 è caratterizzato da temperature mediamente superiori alla norma e la primavera con il suo clima mite ha favorito il germogliamento anticipato delle viti. L'estate particolarmente fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha riportato le fasi vegetative nella media stagionale e 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
Altimetria: da 250m a 300m
Superficie: 25 ha dell'omonimo vigneto
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

Mormoreto 2014: Il vino si presenta rosso rubino intenso impenetrabile; al naso complesso: frutti rossi come mora e lampone, vi è equilibrio tra le note di mandorla amara, confettura di fico e le note speziate di chicco di caffè tostato, burro di cacao, nota vanigliata leggera.Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato i tannini sono integrati con il corpo del vino. La componente acida è importante e si va ad unire elegantemente con quella alcolica. Note di frutti di bosco come mirtillo, confettura di mora. Degustato a marzo 2017

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