


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015



Formati

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

Mormoreto 2015

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

Nel 2015 la maturazione delle uve è stata ottima. Complice la lunga estate, le alte temperature, e il clima favorevole. Il caloroso benvenuto dell'inverno, che si è fatto attendere e si è scoperto solo nella seconda metà del mese di febbraio. Rallentando così il risveglio vegetativo delle viti che con le temperature rigide hanno posticipato la fase del pianto di circa 10 giorni. Il testimone alla primavera è stato consegnato puntualmente il 21 di marzo. La stagione della fioritura è stata favorita dall'alternanza di giornate serene con temperature miti, e dalle piogge inferiori alla media rispetto agli ultimi 5 anni. La stagione dei frutti: l'estate. Verrà ricordata come una delle più calde e soleggiate dell'ultimo decennio. Il mese di luglio è stato caratterizzato da giornate con temperature superiori ai 30 gradi, e scarsissime precipitazioni. Il microclima di Nipozzano, dato dall'interazione tra il suolo, l'esposizione dei vigneti e gli agenti atmosferici è stato il valore aggiunto per un'omogenea e graduale invaiatura. Le piogge benefiche della prima settimana di agosto hanno cambiato nuovamente il ritmo della stagione, innescando magicamente il processo di maturazione, anticipando le nostre aspettative di raccolta. La vendemmia è iniziata a fine agosto con delle uve eccezionali, sia dal punto di vista sanitario che organolettico.

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%

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 e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Mormoreto 2015: Il vino si presenta rosso rubino intenso impenetrabile; al naso complesso: frutti rossi come mirtillo e lampone, vi è equilibrio tra le note di thè nero al gelsomino e quelle di chicco di caffè tostato, nota vanigliata leggera. Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato: i tannini maturi e setosi sono integrati con il corpo del vino. La componente acida è importante e si va ad unire elegantemente con quella alcolica. Degustato a Geannaio 2018.

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: 95 Punti

Doctor Wine: 94 Punti

Wine Spectator: 92 Punti

Wine Enthusiast: 91 Punti