FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016



Formati

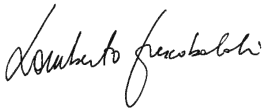
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016

Toscana IGT

Camminando tra i filari di Cabernet e Petit Verdot, il mio pensiero corre sempre a 150 anni fa, quando i miei antenati piantarono per primi queste varietà con il desiderio di produrre un grande vino. Dal 1983, grazie all'impegno di mio zio Leonardo, questo desiderio si è realizzato con il Cru Mormoreto, vino dal carattere vibrante, profondo e armonico. Dal 2013 una piccola quantità di Sangiovese ha ulteriormente enfatizzato la sua eleganza.



Andamento climatico

La stagione 2016 al Castello Nipozzano nel complesso è da considerarsi una grande annata. Dal punto di vista termico il 2016 è stato caratterizzato da una tarda primavera più fresca e da un agosto caldo e soleggiato. Le piogge, più di tutti, hanno spiegato questo ottimo andamento stagionale. Le precipitazioni sono state abbondanti durante il momento della fioritura per poi divenire scarse da fine Giugno fino al momento della vendemmia. Ciò assieme alle temperature estive elevate ha comportato una maturazione precoce delle varietà quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Vinificazione e maturazione

La vendemmia delle uve del vigneto Mormoreto è avvenuta manualmente in cassette da 15 kg. Dopo una prima cernita dei grappoli in vigna, questi sono stati ulteriormente selezionati al loro arrivo in cantina. Questa cura del dettaglio garantisce la massima qualità possibile.La fermentazione alcolica è stata condotta ad una temperatura controllata e ha avuto una durata di 10 giorni. La macerazione è stata definita sulla base della degustazione e si conclude nell'arco di un mese. Dopo la svinatura il vino si è completato portando a termine la fermentazione malolattica. Alla fine dell'anno Mormoreto ha iniziato il suo percorso di affinamento in barriques di rovere francese, dove è rimasto per i successivi due anni, fino al momento dell'imbottigliamento. I successivi mesi in bottiglia hanno consentito a Mormoreto di affinare, esprimendosi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Mormoreto 2016 si presenta, subito, come un vino dal grande carattere per il suo colore violaceo intenso. Il naso è seducente e apre con un meraviglioso e profondo carattere floreale di gelsomino e bergamotto, seguito da distinte note di frutti maturi, lampone, mora e sfumature agrumate. La complessità è accentuata da una speziatura finale intrigante con note di the e sentori leggermente vanigliati.Il palato ripropone la densità dei fiori e del frutto già percepita al naso. La struttura del vino si sviluppa in maniera armonica. La grana dei tannini è particolarmente fine e piacevole e concorre ad accentuare la lunghezza e persistenza del finale. Mormoreto è un vino dal carattere vibrante, che sa esprimere finezza, armonia e una mirabile longevità.L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Falstaff: 95 Punti
Wine Spectator: 92 Punti
Decanter: 91 Punti
Wine Advocate: 93 Punti
Wine Enthusiast: 91 Punti
Veronelli: 3 Stelle
BIWA: Top 50