FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2017



Formati

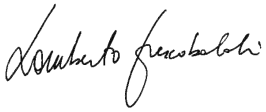
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2017

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

L'inverno 2017 è stato mite e asciutto. In primavera il germogliamento anticipato ha dato il via ad una stagione precoce per la vite. Durante la primavera l'arrivo di sporadiche piogge ha ristabilito il fabbisogno idrico dei vigneti, garantendo una buona fioritura, seppur anticipata rispetto alle precedenti stagioni. La vendemmia 2017 è iniziata alla fine del mese di agosto, al termine di un'estate calda e secca che ha permesso di raccogliere uve ben mature e qualitativamente ricche in polifenoli e colore.

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 ha garantito la massima qualità possibile. La vendemmia 2017 ha prodotto uve molto concentrate; per ottimizzare l'estrazione aromatica e polifenolica la fermentazione e la macerazione sono state condotte con delicatezza, a temperature controllate e basse e con ridotto numero di rimontaggi. La fermentazione malo-lattica è stata precoce ed è avvenuta subito dopo la svinatura. 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, traendo il massimo beneficio dalla naturale microssigenazione fornita dal rovere. Dopo l'imbottigliamento, i successivi mesi di affinamento hanno consentito a Mormoreto di equilibrarsi, esprimendosi al massimo della sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Mormoreto 2017 esprime una personalità calda, avvolgente ed impenetrabile come la stagione da cui proviene. Alla vista è rosso rubino intenso e limpido al contempo, concentrato e di bella consistenza. L'olfatto è pervaso da note fruttate di mora, mirtillo e lampone accompagnate da una bella freschezza. I sentori balsamici e mentolati ben si equilibrano con il bergamotto ed il gelsomino. Non tarda ad arrivare anche la speziatura con note che ricordano il chiodo di garofano e la vaniglia. Il terziario è sorprendentemente integrato: il tabacco, la polvere di cacao ed il chicco di caffè. Al palato morbido ma pur sempre supportato da una bella freschezza, con tannini rotondi e setosi. Il finale è lungo e persistente.
L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti
Luca Maroni: 94 Punti