FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018



Formati

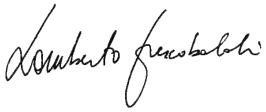
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018

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 varierà con il desiderio di produrre un grande vino. Dal 1983 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

Ad un inverno freddo, specialmente nell'ultimo periodo, in cui sono stati registrati diversi eventi a carattere piovoso e nevoso, è seguita una primavera variabile. Questo perché sono andate alternandosi giornate soleggiate e giornate di pioggia, anche piuttosto intensa. Queste piogge hanno contribuito a ristabilire le riserve idriche. Grazie alle più alte temperature primaverili le fasi fenologiche si sono svolte in linea con la stagione. Le alte temperature sono state registrate anche per tutto il periodo estivo. I rovesci temporaleschi della seconda metà di agosto hanno portato quel refrigerio necessario ad una splendida maturazione. L'escursione termica del mese di settembre ha aiutato nella sintesi aromatica e nel mantenimento della freschezza, tipica dei vini prodotti al Castello Nipozzano.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Mormoreto si trova ad un'altitudine di 300 metri s.l.m., su suoli sabbiosi con un'esposizione a sud-ovest. 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 2018 ha regalato uve meravigliosamente mature con una splendida vena acida. La fermentazione malo-lattica 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 2018 è di un meraviglioso colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è così intrigante, spaziando da note di frutti come il mirtillo rosso, il lampone, la confettura di fico e l'amarena. Splendido l'equilibrio tra le note speziate, quelle di thè e quelle di chicco di caffè tostato. Impressionante la nota balsamica. Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato e rotondo. 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.