FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2019



Formati

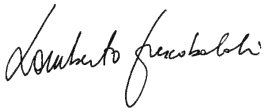
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2019

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

Al Castello Nipozzano l'inverno 2019 è stato caratterizzato da lunghi periodi di sole con temperature basse. La primavera, invece, è stata fresca, le piogge cadute hanno assicurato buone riserve idriche per affrontare al meglio le calde giornate estive. Il periodo estivo è stato caratterizzato da escursioni termiche che hanno aiutato a dar refrigerio durante la notte; a questo hanno contribuito in particolar modo le consuete brezze provenienti dalle pendici dell'Appenninoci. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una combinazione tra calore del sole e brezze rinfrescanti; i grappoli sono arrivati alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie e la produzione si è espressa con vini tipici della zona, marcati da una buona vena acida e tannini setosi.

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 2019 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, esprimendo al massimo la sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Mormoreto 2019 presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi porpora. Il bouquet è estremamente complesso, spaziando da note di frutti rossi - come il mirtillo rosso, il lampone e l'amarena - a sentori di dattero e fico, con un finale delicatamente agrumato. Interessanti anche le sensazioni floreali di gelsomino e rosa canina. In un secondo momento si riconoscono note più evolute di chicco di caffè, polvere di cacao, tè e tabacco. Al palato è complesso, persistente ed equilibrato. I tannini risultano morbidi e setosi. Estremamente lungo il finale.