FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020



Formati

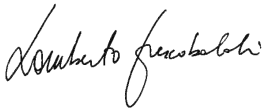
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020

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

L'autunno 2019 al Castello di Nipozzano è stato piovoso, ciò ho consentito la creazione di una buona riserva idrica nei substrati dei vigneti. L'inverno si è contraddistinto per temperature piuttosto miti. Anche la primavera ha fatto registrare temperature superiori alle medie stagionali. Questa situazione ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Una situazione climatica molto propizia che, unitamente alle temperature notturne fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una situazione ottimale, giungendo alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie. L'annata 2020 esalta le caratteristiche di questo straordinario "terroir", grazie a una decisa vena acida e un'importante dotazione zuccherina.

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 2020 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 2 anni traendo il massimo beneficio dalla naturale microssigenazione fornita dal rovere. Dopo l'imbottigliamento, i successivi mesi di affinamento hanno consentito a Mormoreto di armonizzarsi, esprimendo al massimo la sua eleganza e potenzialità.

Note degustative

Mormoreto 2020 ha un colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi porpora. Il bouquet è estremamente complesso, con note fruttate, floreali, speziate ed empireumatiche. Ricco il patrimonio fruttato, in cui sono i frutti di bosco a dominare la scena: mirtillo, ribes nero e lampone, cui si affiancano sentori di marasca e ciliegia, ma anche frutti dolci come il fico e il dattero, per finire piacevoli e nitide note agrumate di cedro e di bergamotto. Il finale olfattivo è dominato da note di frutta secca leggermente tostata, cannella, tè nero e caffè. Al palato è corposo, persistente ed equilibrato. I tannini risultano particolarmente morbidi e setosi. Estremamente lungo il finale.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013