FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021



Formati

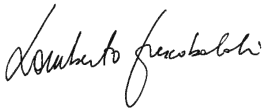
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021

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

Il 2020 si è concluso con un autunno in cui le piogge del periodo sono state in grado di rifornire le falde acquifere dei suoli. L'inverno 2021 è stato invece caratterizzato da piogge moderate e temperature miti. L'inizio del periodo primaverile si è contraddistinto per un primo periodo fresco ed asciutto, seguito da un mese di maggio con abbondanti piogge che hanno rinvigorito le riserve idriche della campagna. Una scarsità di piogge estive ha favorito un equilibrato stress idrico delle viti ed ha permesso di portare grande ricchezza di colore e di profumi alle uve. Benefiche piogge, seguite da ricche brezze collinari, hanno permesso alle uve di concludere il proprio ciclo di maturazione con straordinaria eleganza e perfetta sanità. L'annata 2021 è stata un'annata ricca in cui lo spirito del luogo si è espresso con grande dinamicità e vigore, permettendo la nascita di vini che rispecchiano a pieno quello che è il carattere unico di 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 2021 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 maturazione in barriques di rovere francese, dove è rimasto per i successivi 18 mesi 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 2021 alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi porpora. All'analisi olfattiva è complesso, fruttato, floreale, speziato con note empireumatiche. L'aspetto fruttato è particolarmente articolato, con i frutti di bosco in evidenza: lampone, ribes nero, mirtillo e fragolina di bosco a cui si affiancano sentori di ciliegia ben matura. A seguire le note speziate di pepe e cannella; sentori di cacao, tabacco e frutta secca leggermente tostata. Nel finale olfattivo prevalgono tè nero e caffè. Al palato è corposo, armonico e molto persistente. La trama tannica è piacevolmente morbida e vellutata. Estremamente lungo il finale e il retrobocca ci rende tutta la sua intensità.