FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022



Formati

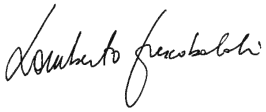
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022

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'annata 2022 è iniziata con buone riserve idriche dei suoli dovute ad un precedente autunno mediamente piovoso. L'inverno è stato mite ed abbastanza prolungato concludendosi con un mese di marzo soleggiato, il quale ha sciolto la dormienza delle prime piante di vite. Sporadiche piogge primaverili tra i filari dei vigneti di Nipozzano hanno lasciato spazio ad un'estate secca e molto calda, ma caratterizzata dalle tipiche ventilazioni raffrescanti della zona. Le piogge di fine agosto e di fine settembre hanno permesso sia alle varietà delle viti più precoci sia a quelle più tardive di concludere il ciclo di maturazione con un'ottima ed equilibrata concentrazione dei frutti. L'escursione termica ha promosso l'accumulo di nobili sostanze fenoliche facilmente estraibili ed aromi complessi, concludendo un'annata ricca e molto solare.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto si trova ad un'altitudine di 300 metri s.l.m., su suoli sabbiosi con un'esposizione a sud-ovest. La vendemmia 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 2022 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 2022 si presenta di uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante con bei riflessi porpora. Il bouquet è complesso, fruttato, floreale, speziato con un terziario ben evidente. Particolarmente intrigante la parte fruttata con note che ricordano la mora, il ribes nero, il cassis e la parte speziata con rimandi di liquirizia e di pepe bianco. Estremamente piacevoli e perfettamente integrate le sfumature balsamiche. Al palato Mormoreto risulta morbido ed intenso, con tannini vellutati. Estremamente lungo nel finale, persistente ed intenso.