FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023



Formati

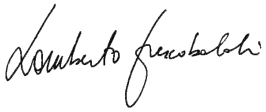
0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

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 2023 si è sviluppata sotto il segno di un clima intenso e ricco di contrasti, capace di scandire il ritmo della vite con precisione quasi narrativa. L’inverno è stato complessivamente molto mite, interrotto solo da poche settimane realmente fredde, ma incisive, sufficienti a garantire un corretto riposo vegetativo. L’inizio dell’anno, generoso di piogge, ha permesso ai suoli di ricostituire ampie riserve idriche, creando una solida base per la nuova stagione. La primavera ha proseguito con un andamento piovoso, in particolare tra maggio e metà giugno, accompagnato da temperature inferiori alla media. Con l’arrivo dell’estate, il mese di luglio ha imposto un cambio di passo deciso: temperature molto elevate e prolungate hanno messo alla prova le viti, che tuttavia hanno saputo reagire grazie alle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. I primi segnali di stress idrico sono stati presto mitigati da un abbassamento delle temperature a partire dalla fine di luglio, ristabilendo condizioni più favorevoli per la prosecuzione della maturazione. Il millesimo 2023 si presenta così come un’annata di grande carattere, capace di trasformare la complessità climatica in espressione ed eleganza. Vini solari ma misurati, profondi ma armoniosi, che raccontano con precisione e autenticità l’identità del territorio di Nipozzano.

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 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 2023 si presenta con uno splendido colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il naso apre con note di frutta matura che rimandano alla mora, al lampone, al ribes nero per proseguire con freschi sentori quasi agrumati; questi lasciano poi spazio a meravigliose sensazioni speziate e terziarie che richiamano la liquirizia, il cardamomo per continuare su la polvere di cacao e la pianta di caffè. Il sorso è ampio, con la densità del frutto e delle note speziate percepite all'olfatto. La trama tannica è fitta e consistente ma setosa al contempo. Estremamente lungo e persistente il finale.