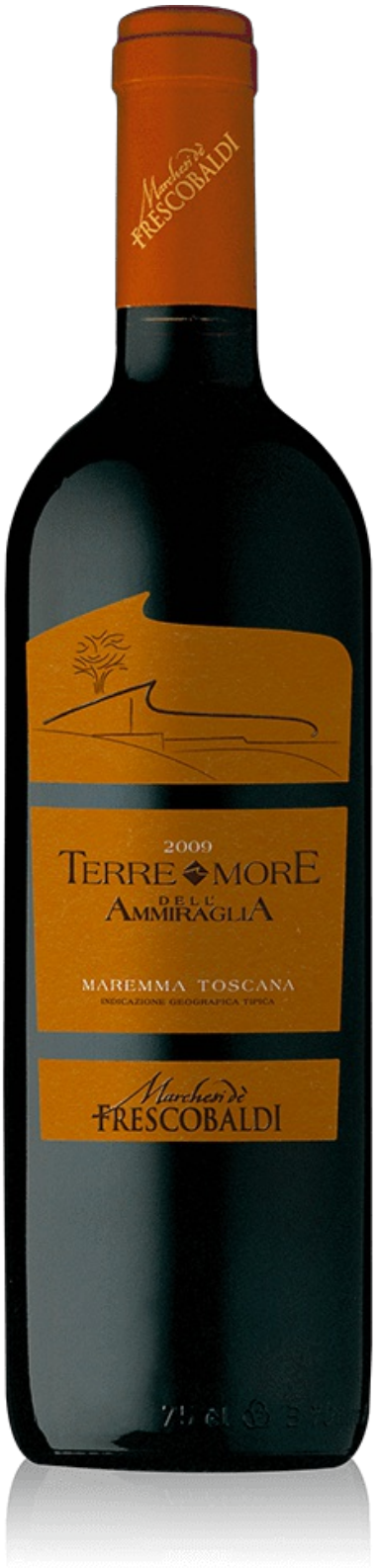
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2009

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More, sapiente blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Syrah, intenso ed elegante, si caratterizza per il suo gusto moderno senza perdere il legame con il territorio che rappresenta.

Andamento climatico

La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Al termine di una stagione favorevole, con giornate estive calde e soleggiate, e notti ventilate le uve raccolte sono risultate assai ricche di zuccheri, di polifenoli e di antociani. All'Ammiraglia il vino portabandiera della Tenuta, prodotto da uve Syrah, sarà intenso, morbido e concentrato.

Note tecniche

Provenienza: Comune di Magliano (GR)
Altimetria: 300 m sul livello del mare
Superficie: 55 ha
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Argille calcaree, ricche di sasso
Densità Impianti: 5.500 piante per ettaro
Allevamento: Cordone speronato
Varietà: Cabernet Sauvignon 50 % ,Cabernet Franc 20 %, merlot 20 % e Syrah 10 %
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi

Note degustative

Alla vista si presenta di un rosso porpora carico e intenso, brillante e luminoso. Al naso ti inebria con i suoi sentori intensi di frutta rossa come mora, ciliegia amarena, lampone e ribes seguiti da note floreali di rosa canina e viola mammola e speziate di vaniglia e cannella. È molto complesso sia al naso che in bocca, che lo ritrova caldo, morbido, davvero avvolgente e conturbante, con tannini fini ed eleganti ben amalgamati nella struttura. Una bella acidità bene supportata da un tenore alcolico equilibrato. Il finale è lunghissimo con note fruttate e floreali nel retrogusto.

Abbinamento: Carni alla griglia, primi di pasta con salsa al ragù e al pomodoro. Pizza ai 4 formaggi.