

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Terre More 2009



Formati  
0,75 l

## 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.