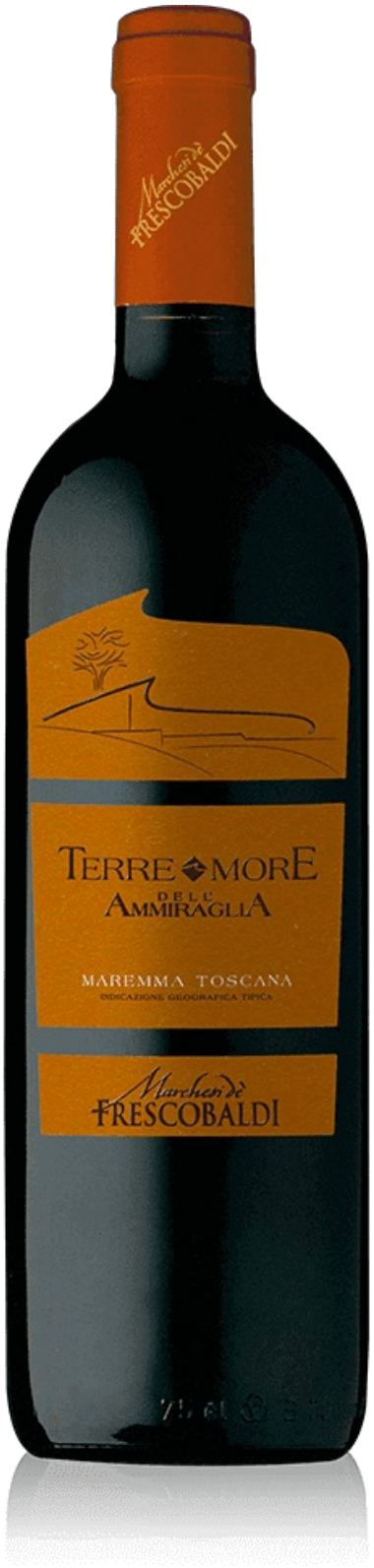
FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia
# Terre More 2010




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Terre More 2010

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 vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. Il bilancio è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte Un'annata straordinaria che darà vita a vini di grande struttura, molto equilibrati e di buona acidità. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.

## 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 %
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi

# Note degustative

Terre More 2010 ha un colore rosso porpora molto intenso, limpido ma impenetrabile. Fin dal momento dell'imbottigliamento denota vari frutti piccoli sia rossi che neri che riteniamo possano evolversi nel tempo; si rilevano fin da ora ribes nero, amarena e mirtillo. Anche l'amalgama dei profumi di frutta è dovuta a una certa balsamicità, a cui si aggiunge una leggera nota di vaniglia. Nonostante la sua evidente corposità, l'entrata in bocca è delicata e la parte tannica ben avvolgente. Anche l'acidità si presenta non molto evidente a confermare un generale equilibrio fra tutte le componenti. Dopo la deglutizione il vino denota una lunga persistenza in bocca.

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