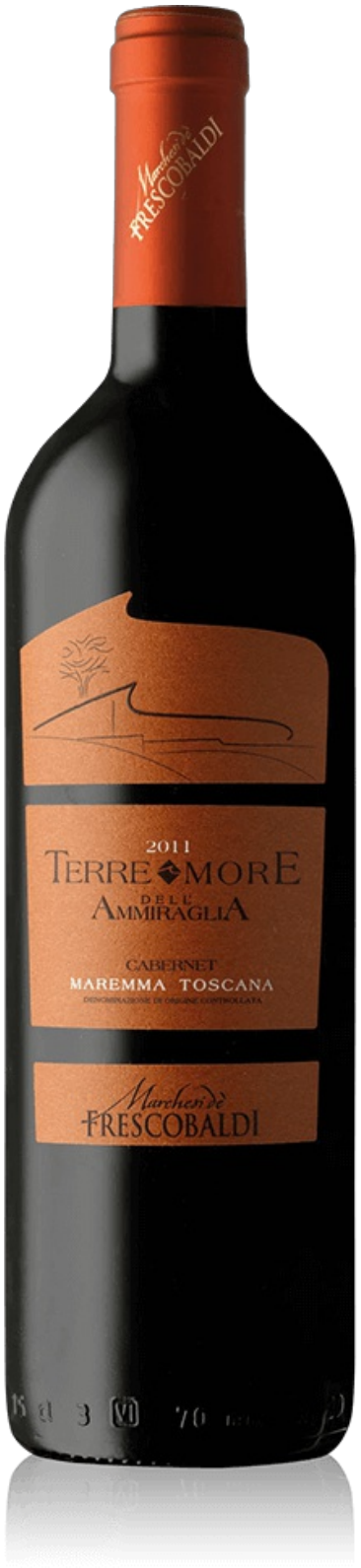
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole,temperature diurne mai superiori ai 30 Gradi e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come Syrah e Cabernet Sauvignon. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico.

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 70 % ,Cabernet Franc 15 %, Merlot 10 % e Syrah 5 %
Grado Alcolico: 14,50%
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 2011 ha un colore rosso porpora intenso, limpido ma impenetrabile. Si avvertono frutti scuri molto decisi quali mirtillo e ribes nero, con note dolci di ciliegia e mora di gelso. Molto balsamico, speziato, con note di pepe verde, tabacco, liquirizia e mandorla amara. Bella trama tannica, molto fitta e setosa. Finale lungo, bella corrispondenza gusto olfattiva.

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