FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2013

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

Alla tenuta dell'Ammiraglia, l'attività vegetativa della vigna non è cominciata che dai primi giorni di aprile per le varietà più precoci e intorno a metà aprile per le varietà tardive, con circa 15 giorni di ritardo rispetto all'annata 2012. Dal mese di luglio, le temperature si sono riallineate alle medie. I grappoli si sono sviluppati in un clima asciutto usufruendo delle riserve idriche del suolo accumulate nelle stagioni precedenti. Agosto è stato intensamente soleggiato, senza tuttavia presentare temperature eccessivamente elevate. La prima settimana del mese, che tra l'altro è stata anche la più calda dell'anno, ha visto l'inizio del processo di invaiatura. Il sole ed il calore del mese di agosto ha portato ad un eccellente maturazione e concentrazione dei frutti. Nel mese di settembre grazie alle importanti escursioni termiche e l'assenza di precipitazioni la maturazione è terminata con un arricchimento in composti polifenolici e aromatici ed uno stato sanitario perfetto delle uve.

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: Prevalenza di Cabernet Sauvignon con ridotte quantità di Cabernet Franc, Merlot e Syrah
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 13 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi

Note degustative

Terre More 2013 è rosso rubino molto intenso con riflessi violacei sull'unghia. Note fruttate molto intense di amarena, prugna e ribes nero, note empireumatiche di caffè e liquirizia lavorata, a cui seguono sentori balsamici di eucalipto. Tannini vellutati, di carattere , il finale è un caleidoscopio di sensazioni olfattive.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 89 Punti