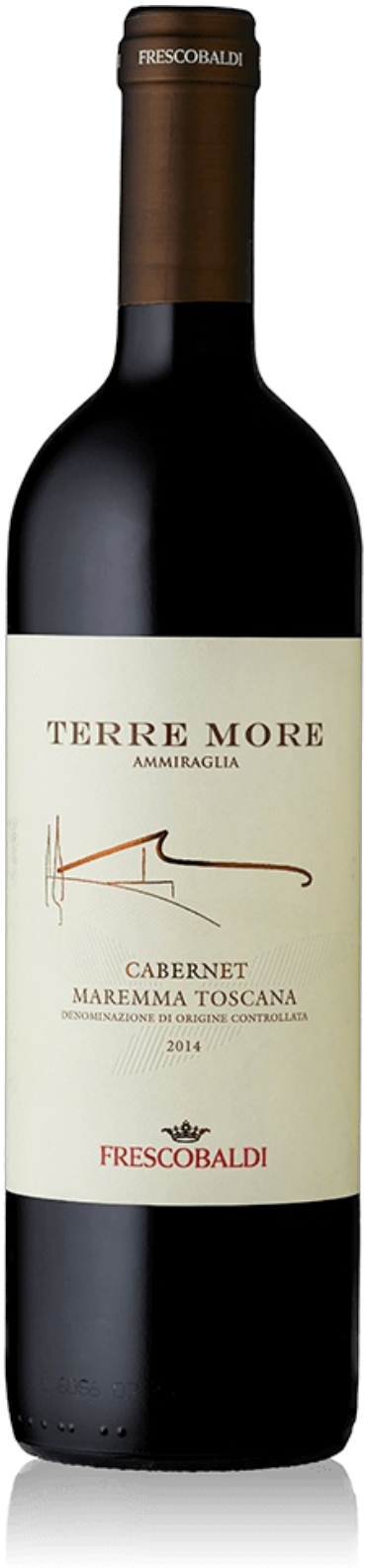
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2014

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

L' andamento stagionale è stato caratterizzato da un abbondante disponibilità di acqua che ha contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto nelle prime settimane di aprile, il periodo estivo è stato marcato da una quantità di piogge diffuse . Il miglioramento delle condizioni metereologiche durante il mese di agosto ha innescato una lenta e graduale maturazione delle uve, L'annata fresca, ha permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico di queste varietà.

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 2014 è rosso porpora carico e intenso, brillante e corposo. Al naso risulta molto variegato, rivelando sentori fruttati di ciliegia sotto spirito, mora e ribes, per poi sciogliersi in note speziate e balsamiche di cannella e liquirizia. L'entrata in bocca è morbida e avvolgente, con un finale lunghissimo e dal retrogusto fruttato. Degustato Febbraio 2016

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti