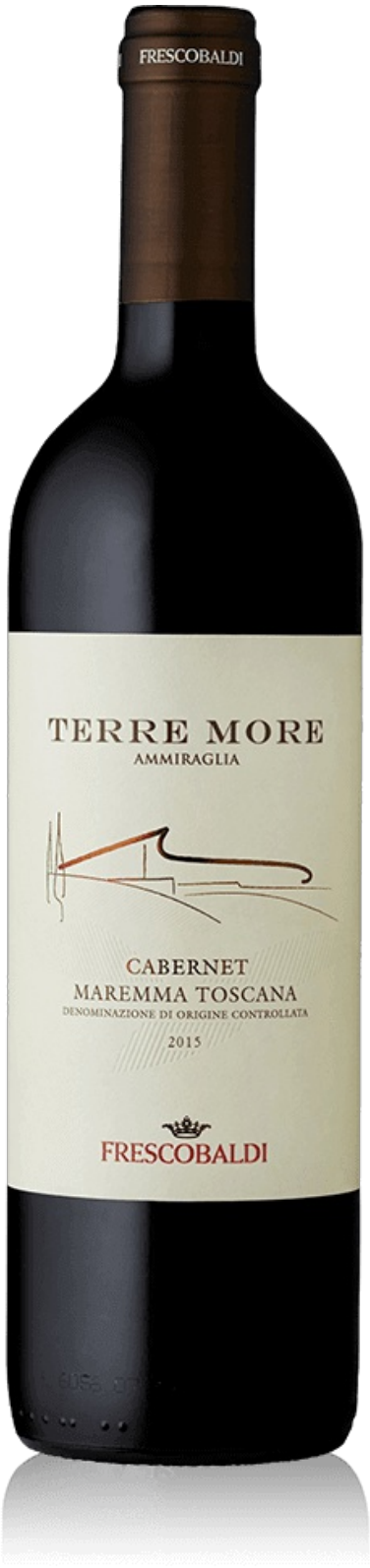
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2015

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More, sapiente blend di Cabernet Sauvignon con ridotte quantità di Cabernet Franc, Merlot 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 fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invaiatura, dovuto anche ad un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un vino di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico-aromatico.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta Ammiraglia
Altimetria: 300 m sul livello del mare
Superficie: 55 ha
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
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 2015, di un rosso rubino molto intenso, brillante e corposo. Al naso molto complesso, rivelando sentori fruttati come mora, prugna e ribes sfumando in note speziate di vaniglia e liquirizia. L'entrata in bocca piena avvolgente ma allo stesso tempo morbido, con tannini fini ed eleganti ben amalgamati nella struttura; fresco, grazie alla sua elegante acidità, con un finale lunghissimo, dal retrogusto fruttato e dolce.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 92 Punti
Mundus Vini: Gold Medal