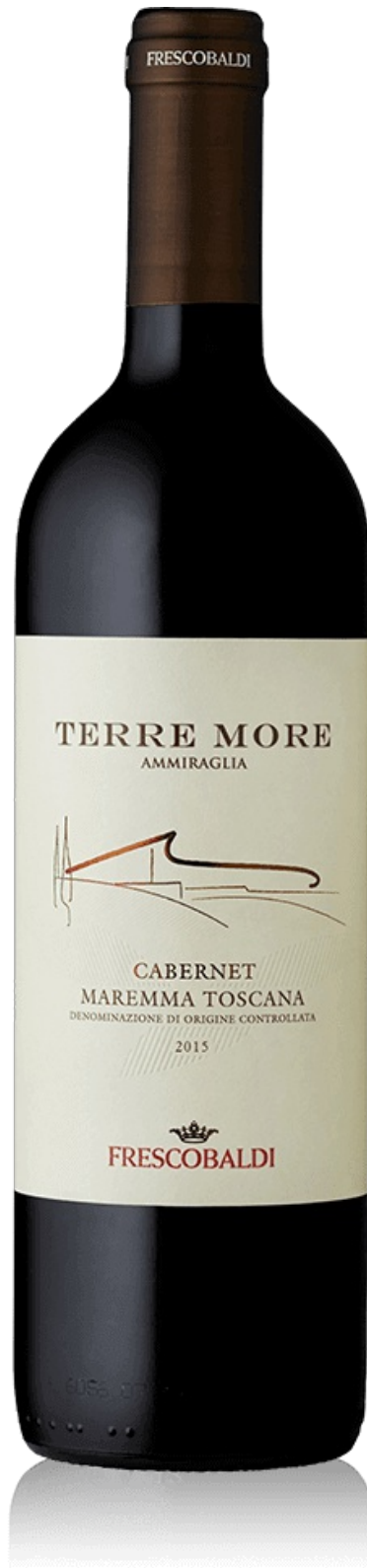


  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Terre More 2015



Formati  
0,75 l

## 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'invasatura, 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 morbida, 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