


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2017



Formati
0,75 l

Terre More 2017

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More nasce da uve di Cabernet Sauvignon con piccole aggiunte 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

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un autunno relativamente secco e da un inverno asciutto con temperature leggermente sopra le medie stagionali, che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. Anche la fioritura è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto alle passate stagioni. Le piogge primaverili hanno garantito le riserve idriche necessarie alle viti per tutto il periodo estivo; quest'ultimo si è dimostrato estremamente secco con temperature sempre superiori ai 30° e con rari eventi piovosi localizzati. L'alternarsi di questi eventi si è tradotto in una vendemmia eccellente, con l'arrivo in cantina di uve croccanti.

Note tecniche

Varietà: Prevalenza di Cabernet Sauvignon con piccole aggiunte di Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi

Vinificazione e maturazione

Le uve vendemmiate con cura vengono arrivate in cantina. Qui una volta diraspate, vengono fermentate in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce ha una durata di due settimane. Successivamente il vino affina in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Segue un ulteriore periodo in bottiglia prima che Terre More venga goduto appieno.

Note degustative

Terre More 2017 si presenta di un rosso rubino intenso e brillante. Al naso rivela un'elegante e vibrante complessità, lasciando spazio a sentori fruttati come mora e prugna che ben si bilanciano con le note di vaniglia e liquirizia. L'entrata in bocca è setosa e avvolgente, con tannini fini ed eleganti ben integrati; grazie alla sua elegante acidità emergono freschezza e vivacità, con un finale lungo ed intrigante. Il retrogusto è fruttato e di una piacevolezza estrema.