FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2018

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

L'andamento stagionale 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni piovose accompagnate da qualche giorno di neve durante il periodo invernale, questo ha permesso di immagazzinare delle buone riserve idriche nel sottosuolo. Anche la stagione primaverile è stata rimarcata da piogge abbondanti dando un piccolo ritardo sull'inizio del germogliamento della pianta arrivando a giornate estive molto calde, tutto questo ha lasciato spazio ad una splendida maturazione delle uve e ad una magnifica evoluzione aromatica. Il sole e le brezze marine di ogni giorno hanno accompagnato il periodo vendemmiale permettendo alla pianta di arrivare al proprio equilibrio di espressione poli-fenolica adatto al nostro microclima.

Note tecniche

Varietà: Prevalenza di Cabernet Sauvignon con piccole aggiunte di Cabernet Franc, Merlot e Syrah
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi

Vinificazione e maturazione

Le uve, vendemmiate con cura, sono state conferite in cantina; qui è seguito il processo di diraspatura e ammostamento in vasche di acciaio. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura di 28-30°C, con una macerazione di 2 settimane.È seguito un periodo di affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. L' ulteriore periodo in bottiglia ha permesso al vino di equilibrarsi ed esprimersi al massimo delle proprie potenzialità.

Note degustative

Terre More 2018 di colore rosso rubino brillante, al naso rivela una bella complessità. I sentori fruttati, come la mora ed il ribes, lasciano spazio a sentori equilibrati di vaniglia e liquirizia. L'ingresso in bocca è pieno ed elegante, i tannini setosi risultano ben integrati ed avvolgenti; l'acidità dona armonia e vivacità, con un finale lungo ed intrigante. Il retrogusto è fruttato e di una piacevolezza estrema.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 91 Punti