FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2021

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More nasce da uve di Cabernet sauvignon e Cabernet franc, con piccole aggiunte di 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'annata 2021 ci ha ricordato per certi aspetti la 2017, in cui il periodo estivo è risultato abbastanza caldo e dove la vicinanza con il mare è rimasta sempre uno degli aspetti più importanti in termini di maturazione, garantendo una meravigliosa freschezza nelle uve. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, le quali hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e sono risultate necessarie data l'assenza di precipitazioni nel periodo che si è protratto dalla fine della primavera sino a tutta l'estate. Le temperature primaverili leggermente sotto la media stagionale hanno portato un leggero rallentamento del germogliamento, favorendo un buon equilibrio vegeto-produttivo, ottimale per le varietà meno precoci. L'assenza di precipitazione per tutto il periodo vendemmiale ha portato alla raccolta delle uve con un ottimo stato di maturazione. Tutto questo si è tradotto in una splendida annata.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon e Cabernet franc con piccole aggiunte di Merlot e Syrah
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: in barriques

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 controllata. È seguito un periodo di maturazione 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 2021 presenta un meraviglioso colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei. Il bouquet si caratterizza per intense note fruttate che ricordano i frutti di bosco, tra i quali la mora, il mirtillo ma anche il corbezzolo accompagnato da leggeri sentori di ciliegia. Interessante anche la speziatura con note di liquirizia e sfumature leggermente pepate. Concludono il percorso olfattivo leggere note terrose e di terziario, come il chicco di caffè. Al palato presenta una bellissima vivacità. I tannini sono setosi, fini ed eleganti ed esaltano la struttura del vino. Avvolgente al palato. Lungo e persistente il finale.