FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2023

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More nasce da uve di Cabernet sauvignon 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 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e ricco di piogge, concentrate maggiormente nei mesi di dicembre e gennaio. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare una parete fogliare vigorosa e forte, garantendo un ottimo sviluppo vegetativo; il periodo estivo, grazie all'aumento delle temperature e al quantitativo di acqua accumulatosi durante il periodo primaverile, ci ha portato ad un buono sviluppo dei grappoli. Le ottime temperature estive e le escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso di avere un grande accumulo di sostane aromatiche; il periodo vendemmiale, caratterizzato principalmente da giornate soleggiate, ha consentito di raccogliere uve con un grado di maturazione ottimale. Tutto questo si è tradotto in vini molto strutturati e di grande espressione aromatica.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon e con piccole aggiunte di Merlot e Syrah
Grado Alcolico: 12,5%
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 2023 presenta un meraviglioso colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet spazia tra sensazioni fruttate e di erbe mediterranee. La speziatura ricorda il pepe nero, la noce moscata e l'anice. Presente anche una sensazione di graffite. Al palato il vino è vivace e fresco, sapido, asciutto e giustamente tannico. Corposo, con un finale lungo e persistente.