

Tenuta Ammiraglia Terre More 2024



Terre More 2024

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 2024 alla Tenuta Ammiraglia è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite, specie nei primi mesi dell'anno e con piogge diffuse fino ad inizio primavera. Queste hanno creato riserve idriche adeguate a fronteggiare l'estate calda ed asciutta. Le alte temperature hanno consentito pertanto una splendida fioritura in giugno. Da metà agosto si sono ripresentate le prime piogge e le escursioni termiche notturne sono tornate piuttosto regolari, questo ha consentito una buona maturazione con una bella freschezza nelle uve al momento della raccolta. L'annata ha regalato buoni risultati in termini qualitativi e quantitativi.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon e con piccole aggiunte di Merlot e Syrah

Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: una parte 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 2024 presenta uno splendido colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Il bouquet è caratterizzato da intense note fruttate di mirtillo e ribes nero, da sentori mediterranei di mirto e ginepro e da una leggera speziatura sul finale. Al palato, il sorso risulta fresco e sapido. I tannini sono vellutati. Il finale è lungo e persistente.