

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 1995



Formati  
1,5 l, 3l

## Mormoreto 1995

Toscana IGT

E' il grande vino del Castello, nato dal vigneto Mormoreto piantato nel 1976. Il vino nacque con la vendemmia 1983 e da allora è stato prodotto nelle annate più favorevoli. Nelle vendemmie 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 e 2002 non è stato prodotto. I vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, piantati 150 anni or sono, hanno trovato nel tempo un connubio ideale con il territorio esaltandone il carattere unico. E' un vino opulento, profondo, di grande finezza e longevità.



## Andamento climatico

Le temperature medie molto basse nella primavera hanno provocato un ritardo del germogliamento della fioritura e dell'allegagione. L'estate non è stata calda come al solito in Toscana, ma piuttosto piovosa ed umida. L'annata si è rivelata grande solo nel mese di Settembre. Il sole e le buone temperature hanno assicurato una maturazione graduale e progressiva così intensa da far credere che il 1995 sia da considerarsi un "annata del secolo." Tutte le uve sono state vendemmiate in perfetto stato sanitario.

## Note tecniche

**Provenienza:** Vigneto Mormoreto, Pelago

**Altimetria:** da 250m a 300m

**Superficie:** 25 Ha nel vigneto Mormoreto

**Esposizione:** Sud

**Tipologia Suolo:** 1)terreni ricchi di sabbia, ben drenati. Discreta presenza di calcio. PH neutro o leggermente alcalino  
2)terreni di alberese, ricchi di argilla e molto ben dotati di calcio.Terreni "bianchi". Ricchi di pietre affioranti, PH alcalino

**Densità Impianti:** Oltre 5.800 piante per ettaro

**Allevamento:** Cordone speronato

**Età vigneto:** Mediamente più di 20 anni

**Varietà Vino:** Cabernet Sauvignon 80% , Cabernet Franc 20%

**Grado Alcolico:** 13,50%

**Tempo Macerazione:** 10 giorni in contenitori acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 30°C, seguita da 18 giorni di macerazione sulle bucce

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques in rovere francese, 1/3 nuove, di secondo passaggio

**Tempo Maturazione:** 20 mesi in barriques, seguito da minimo 8 mesi di affinamento in bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino con riflessi violacei. Sul naso nitidi sapori di bacche rosse seguiti da dolci note speziate di vaniglia, cannella e pepe e nel finale profumi di cuoio e tabacco. Fresco al palato con tannini fini, accompagnato da un gusto pieno. Il vino si presenta con una buona struttura e un finale lungo.

**Abbinamento:** Ottimo con preparazioni di carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido. Perfetto con formaggi stagionati.

