

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2006



Formati

Mezza bottiglia (0,375), Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

## Mormoreto 2006

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

L'andamento climatico regolare ed equilibrato ha dato vita a vini di grande eleganza e di sicura longevità. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invasatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

## 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:** 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Grado Alcolico:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** ogni varietà è vinificata separatamente per 15 giorni in vasche di acciaio Inox, ad una temperatura inferiore a 35°C. Segue 20 giorni di macerazione sulle bucce

**Fermentazione Malolattica:** Subito dopo quella alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques di rovere spaccato e segato, in parte nuove e in parte di secondo passaggio

**Tempo Maturazione:** 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con nitidi riflessi porpora. All'olfatto il frutto intenso e maturo è ricco e complesso: mirtillo, prugna, ribes nero, lampone, dattero e confettura di frutti di bosco. Speziato, con note di pepe verde, zenzero e vaniglia che si armonizzano con sentori di burro di cacao, clorofilla e tabacco. Al palato è fresco, morbido, con una trama tannica molto fine e setosa. Notevoli l'intensità e la persistenza.

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

