

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2007



Formati

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

## Mormoreto 2007

Toscana IGT

È 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. È un vino opulento, profondo, di grande finezza e longevità.



## Andamento climatico

Il 2007 è stato caratterizzato da un periodo primaverile e autunnale temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici. A Luglio le temperature sono state elevate anche se da metà mese si sono abbassate e ad Agosto ha piovuto tanto e bene. La maturazione delle uve è dunque avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche.

## 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:** 20 giorni

**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 barrique e 6 mesi in bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Alla vista è rosso rubino intenso concentrato e impenetrabile limpido e di bella consistenza. All'olfatto è inebriante e complesso, ricco di sentori fruttati di mora, lampone, ribes, prugna, dattero e piccoli frutti di bosco a bacca rossa uniti a note floreali di rosa canina e viola mammola. È avvolgente con note speziate di vaniglia, cacao, tabacco e caffè, che si armonizzano a sentori balsamici e di clorofilla. In bocca è morbido, caldo e avvolgente con tannini setosi ben supportati da una bella acidità e freschezza. Equilibrato e persistente presenta un finale lungo con un retrogusto lievemente fruttato.

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

