


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2019



Formati
0,75 l

Terre More 2019

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More nasce da uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, 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'andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo; una successiva fase fredda e piovosa della tarda primavera, ha parzialmente rallentato lo sviluppo vegeto-produttivo della vite, ma ha consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di un'estate che si è rivelata calda, in alcune giornate anche in modo estremo. I vigneti hanno ben reagito e sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche; il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con uno sviluppo, nella fase di maturazione, adeguato a l'ottenimento di un ottimo corredo aromatico delle uve.

Note tecniche

Varietà Vino: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con piccole aggiunte di Merlot e Syrah

Grado Alcolico: 13,5 %

Maturazione: in barriques di legno

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

Note organolettiche: Terre More 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso, brillante e corposo. Il bouquet è elegante e complesso al contempo e rivela immediatamente note fruttate, che ricordano la mora e la prugna. Presto anche i sentori mediterranei entrano a far parte di queste dinamiche olfattive, con ricordi di ginepro e di mirto. Infine, entrano in gioco sentori che rimandano al chicco di caffè, alla liquirizia, per terminare con la vaniglia. Splendido l'ingresso in bocca, con tannini setosi che accarezzano il palato. Morbido e fresco. Il finale è lungo ed il retrogusto nuovamente fruttato.