



ACQUISTATO IL

Mormoreto Toscana IGT 2020

2020

Carattere vibrante, profondo e armonico



La Vigna

Terreno Il suolo si caratterizza per la particolare ricchezza di sabbia, ben drenate, elementi a cui si aggiungono una discreta presenza di calcio e un pH neutro o leggermente alcalino. Ottima la presenza di alberese, argilla e calcio.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5800

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Il tempo di affinamento è di 24 mesi in barriques parte nuove e parte di un anno seguito da un ulteriore periodo di 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Mormoreto 2018 è di un meraviglioso colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è così intrigante, spaziando da note di frutti come il mirtillo rosso, il lampone, la confettura di fico e l'amarena. Splendido l'equilibrio tra le note speziate, quelle di tè e quelle di chicco di caffè tostato. Impressionante la nota balsamica. Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato e rotondo. I tannini maturi e setosi sono integrati con il corpo del vino. L'componente acida è importante e si va

ad unire elegantemente con quella alcolica.

Scrive Lamberto Frescobaldi "camminando tra i filari di Cabernet e Petit Verdot, il mio pensiero corre sempre a 150 anni fa, quando i miei antenati piantarono per primi queste varietà con il desiderio di produrre un grande vino". Obiettivo che, possiamo ormai dirlo con assoluta sicurezza, si è concretizzato in questa bottiglia. Dal 1983, il Cru Mormoreto dà vita a un vino dal carattere vibrante, profondo e armonico. E dal 2013, una piccola quantità di Sangiovese, ha ulteriormente enfatizzato la sua eleganza. Il vigneto Mormoreto si trova ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, su suoli sabbiosi, con un'esposizione verso Sud-Ovest. La vendemmia 2018 ha regalato uve perfettamente mature con una bella vena acida. Al termine della vinificazione, Mormoreto affina in barrique di rovere francese per circa due anni, traendo il massimo beneficio dalla naturale micro-ossigenazione fornita dal legno. Poi, dopo l'imbottigliamento, i successivi mesi di affinamento consentono a Mormoreto di equilibrarsi, esprimendosi al massimo della sua eleganza e potenzialità. Colore rosso rubino intenso e brillante, il suo bouquet è intrigante e spazia da note di frutti come il mirtillo rosso, il lampone, la confettura di fico e l'amarena, in perfetto equilibrio con note speziate e balsamiche. In bocca, invece, è fresco, complesso, persistente, equilibrato e rotondo.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Siamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821