ACQUISTATO IL .....

"Terre More Ammiraglia" Maremma Toscana Cabernet DOC 2024



La Maremma internazionale

Se in Toscana vino rosso si coniuga soprattutto con Sangiovese, la Maremma fa eccezione. Qui nascono tanti buoni vini da vitigni internazionali, come questo Cabernet Terre More della tenuta Ammiraglia di Frescobaldi. Base Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Cabernet Franc, Merlot e Syrah, vendemmiate a mano, per un vino di assoluta piacevolezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione di 13 giorni in contatto con le bucce, poi malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique di secondo e di terzo passaggio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso sentori fruttati di mora, prugna e ribes, poi note di vaniglia e liquirizia. In bocca è morbido ed elegante, con un finale lunghissimo e un retrogusto dolce e fruttato.

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. Stiamo 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.

La Vigna

Terreno	Suoli argillo calcarei con sassi di notevoli dimensioni
Esposizione	Sud Ovest 300m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti di terra
Vinificazione	Le uve vendemmiate con cura vengono arrivano in cantina. Qui una volta diraspate, vengono fermentate in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce ha una durata di due settimane. Successivamente il vino affina in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Segue un ulteriore periodo in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso rivela un'elegante e vibrante complessità, lasciando spazio a sentori fruttati come mora e prugna che ben si bilanciano con le note di vaniglia e liquirizia. L'entrata in bocca è setosa e avvolgente, con tannini fini ed eleganti ben integrati; grazie alla sua elegante acidità emergono freschezza e vivacità, con un finale lungo ed intrigante. Il retrogusto è fruttato e di una piacevolezza estrema.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821