ACQUISTATO IL .....

"Mormoreto" Toscana IGT 2022 2022

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 Vino rosso fermo

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 2022 si presenta di uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante con bei riflessi porpora. Il bouquet è complesso, fruttato, floreale, speziato con un terziario ben evidente. Particolarmente intrigante la parte fruttata con note che ricordano la mora, il ribes nero, il cassis e la parte speziata con rimandi di liquirizia e di pepe bianco. Estremamente piacevoli e perfettamente integrate le sfumature balsamiche. Al palato Mormoreto risulta morbido ed intenso, con tannini

vellutati. Estremamente lungo nel finale, persistente ed intenso.

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. L'annata 2022 è iniziata con buone riserve idriche dei suoli dovute ad un precedente autunno mediamente piovoso. L'inverno è stato mite ed abbastanza prolungato concludendosi con un mese di marzo soleggiato, il quale ha sciolto la dormienza delle prime piante di vite. Sporadiche piogge primaverili tra i filari dei vigneti di Nipozzano hanno lasciato spazio ad un'estate secca e molto calda, ma caratterizzata dalle tipiche ventilazioni raffrescanti della zona. Le piogge di fine agosto e di fine settembre hanno permesso sia alle varietà delle viti più precoci che quelle più tardive di concludere il ciclo di maturazione con un'ottima ed equilibrata concentrazione dei frutti. L'escursione termica ha promosso l'accumulo di nobili sostanze fenoliche facilmente estraibili ed aromi complessi, concludendo un'annata ricca e molto solare. La vendemmia 2022 ha regalato uve meravigliosamente mature con una splendida vena acida. La fermentazione malo-lattica è avvenuta subito dopo la svinatura. Alla fine dell'anno Mormoreto ha iniziato il suo percorso di maturazione in barriques di rovere francese, dove è rimasto per i successivi 18 mesi traendo il massimo beneficio dalla naturale microssigenazione fornita dal rovere. Dopo l'imbottigliamento, i successivi mesi di affinamento hanno consentito a Mormoreto di armonizzarsi, esprimendo al massimo la sua eleganza e potenzialità.

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.

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