


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2022



Formati
0,75 l

Terre More 2022

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More nasce da uve di Cabernet sauvignon 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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon e con piccole aggiunte di Merlot e Syrah

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: in barriques

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

Terre More 2022 presenta un meraviglioso colore rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet spazia da note di frutta a bacca rossa e nera e sentori più mediterranei di mirto e ginepro. Bella la speziatura, accompagnata da note terziarie di tabacco. Il palato si presenta vivace, fresco con una trama tannica fitta e setosa che esalta la struttura del vino. Avvolgente, con un finale lungo e persistente.