

TERRE MORE 2016

Denominazione Maremma Toscana Cabernet DOC

Descrizione Terre More, sapiente blend di Cabernet Sauvignon con ridotte quantità di Cabernet Franc, 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 è stato caratterizzato da un autunno relativamente asciutto, da un inverno con temperature che non sono mai scese sotto lo zero, e da un inizio primavera mite che hanno favorito il risveglio delle piante. La fioritura, infatti, è iniziata con circa dieci giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco ma fortunatamente con temperature nella media stagionale. Il risultato è stato quello di una vendemmia con frutti e piante in eccellente stato sanitario.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Tenuta Ammiraglia

NOTE TECNICHE

Varietà Prevalenza di Cabernet Sauvignon con ridotte quantità di Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Grado Alcolico 14 %

Tempo di Macerazione 13 giorni

Fermentazione Malolattica Subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio

Contenitori di affinamento barriques di secondo e terzo passaggio

Tempo di affinamento 12 mesi

Formati disponibili 0,75 l

Note Organolettiche Terre More 2016, di un rosso rubino intenso brillante con riflessi violacei. Al naso elegante, rileva sentori di frutta matura come prugna e ribes sfumando in note speziate di liquirizia e vaniglia. L'entrata in bocca piena avvolgente e di bella complessità, tannini fini ed eleganti ne esaltano la struttura, il finale lungo lascia spazio a note fruttate fresche.

Abbinamento Carni alla griglia, primi di pasta con salsa al ragù e al pomodoro. Pizza ai 4 formaggi.

PREMI E RICONOSCIMENTI

JamesSuckling.Com 93 Punti - 2018

