FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1994



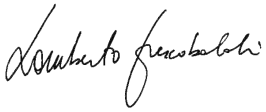
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1994

Toscana IGT

Der Spitzenwein des Kastells, benannt nach dem 1976 angelegten Weinberg Mormoreto. Der Mormoreto erblickte mit der Lese 1983 erstmals das Licht der Welt. Seither werden nur die besten Jahrgänge verwendet. In den Jahren 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 und 2002 wurde der Wein nicht erzeugt. Nach über hundertfünfzig Jahren Anbau haben die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot dort ideale Bedingungen gefunden, um die einzigartige Persönlichkeit des Terroirs wiederzuspiegeln. Der Mormoreto ist opulent, tief, von großer Finesse und langlebig.



Klimaverlauf

Das Klima im Frühling erwies sich als optimal mit einem ausgewogenen Verhältnis von Niederschlägen und Sonnenschein, auch der Sommer war sehr sonnig mit gelegentlichen Regenfällen im August. Der September war trocken und sonnig, der Oktober sehr niederschlagsreich, was die Qualität allgemein beeinträchtigte. Die Lese erfolgte Ende September, die Traubenqualität war gut.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Mormoreto Weinberg, Pelago
Alimetrie: 250/300 mt
Exposition: Südlich
Typologie des Erdbodens: 1) sandiger, gut dränierter Boden; kalziumarm; PH-neutral oder leicht alkalisch2) Albarese-Boden, stark ton- und kalziumhaltig, „weiße“ Erde, steinig an der Oberfläche, alkalischer pH-Wert
Dichte der Anlage: 5.800 Pflanzen/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Teilweise 30 Jahre unbd teilweise 10 Jahre
Weinsorte: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20%
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: 10 Tage in Edelstahltanks unter 30°C, anschließend 18 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: 12 Tage bei 20-22 °C, sofort nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques aus französischer Eiche, mit 1/3 Erstbelegung
Ausbaudauer: 20 Monate in Barriques und 12 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Kombination: Schmackhafter Käse, Lamm- Schweine- oder Ziegenfleisch im Ofen gebacken oder geschmort. Geschmortes Rindfleisch.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Punkte