

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 1994



Formati

# 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 dräniertes Boden; kalziumarm; PH-neutral oder leicht alkalisch 2) 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 und 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