

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 1995



Formati  
1,5 l, 3l

# Mormoreto 1995

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

Aufgrund niedriger Durchschnittstemperaturen in Frühjahr setzen Blüte und Fruchtansatz später ein. Der Sommer war nicht wie sonst üblich warm, sondern vielmehr regnerisch und feucht. Nur im September war das Klima ideal. Die Sonne und die günstigen Temperaturen ermöglichten eine graduelle und progressive Reifung, die derart intensiv ausfiel, dass der Jahrgang 1995 einen "Jahrhundertwein" erwarten ließ. Alle Trauben waren bei der Lese kerngesund.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Mormoreto Weinberg, Pelago

**Altimetrie:** 250/300 mt

**Exposition:** Südlich

**Typologie des Erdbodens:** 1) sandiger, gut drainierter 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:** 13,50%

**Mazerationszeit:** 10 Tage in Edelstahltanks unter 30° C, anschließend 18 Tage Maischegärung

**Malolaktische Gärung:** Sofort nach der alkoholischen Gärung in Barriques durchgeführt

**Ausbaubehälter:** Barriques aus französischer Eiche, 1/3 Erstbelegung, 2/3 Zweitbelegung

**Ausbaudauer:** 20 Monate in Barriques, im Anschluss mindestens 8 Monate in der Flasche

# Technische Anmerkungen

Rubinfarben mit Pupurschimmer. Die Nase nimmt deutliche Aromen von roten Beeren wahr. Es folgen süße Würznoten von Vanille, Zimt und Pfeffer und schließlich Düfte von Leder und Tabak. Am Gaumen frisch mit feinem Tannin, begleitet von einem vollen Geschmack. Der Wein zeigt eine mächtige Struktur und ein langes Finale.

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