FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1995



Formati

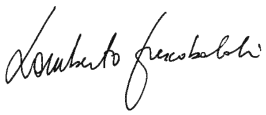
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 Fruchtansartz spater ein. Der Sommer war nicht wie sonst üblich warm, sondern vielmehr regnerisch und feucht. Nur im September war dal Klima ideal. Die Sonne und die günstigen Temperaturen ermöglichten eine graduekke und progressive Reifung, die derart intensiv ausfiel, dass der Jahrgang 1995 einien "Jahrhundertwein" erwarten ließ. Alle Trauben waren beiu der Lese kerngesund.

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: 13,50%
Mazerationszeit: 10 Tage in Edelstahltanks unter 30° C, anschließend 18 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen Gärung in Bariques 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 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.