FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1996



Formati

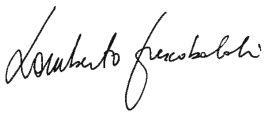
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1996

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

Die starken Temperaturschwankungen in Frühling bewirkten ein frühseitiges Wachstum in allen toskanischen Weinbergen. Alle Rebsorten trieben ca. zwanzig Tage früher aus und bewirkten so eine deutliche Farb - und Tanninkonzentration.

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 85%, Cabernet Franc 15%
Mazerationszeit: 10 Tage in Edelstahltanks unter 30° C, auschließend 20 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen Gärung in Bariques durchgeführt
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche
Ausbaudauer: Mindestens 12 Monate in barriques aus französischer Eiche, davon die Hälfe Erstbelegung und 12 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Im Glas schimmert der Wein in einem klaren Rubinrot mit Pupurrand. Die Nase nimmt deutliche Aromen von roten Früchten wahr. Es folgen süße Würznoten von Vanille, Zimt und Pfeffer und schließlich Düfte von Leder und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich 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.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte