


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1997



Formati
1,5 l, 3l

Mormoreto 1997

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

Auf Castello di Nipozzano verlief die Weinlese '97 hervorragend mit ausgesprochen guter Qualität der geernteten Trauben. Anzumerken ist ein Frost im Frühling, der den Ertrag verringert, aber Weine von höchster Güte hervorbrachte.

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 85%, Cabernet Franc 15%

Alkoholischer Grad: 13%

Mazerationszeit: 12 Tage in Edelstahltanks unter 30°C, anschließend 18 Tage Maischegärung

Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen Gärung in Barriques durchgeführt

Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche

Ausbaudauer: mindestens 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche, davon die Hälfte Erstbelegung und 12 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Bei der Sichtprobe scheint er klar von voller Rubinfarbe mit Pupurschimmer. Die Nase wird von eindeutigen Aromen von roten frischen Früchten, als ob sie in der Hand gequetscht worden wären, beeindruckt. Es folgen süße Gewürze, wie Vanille, Zimt und Pfeffer. Im Finale entdeckt man Düfte von Leder und Tabak. Im Mund sind die Tanninen mit feinen Fäden an einer köstlichen Frische gebunden, begleitet von einem angenehmen Geschmack. Der Wein zeigt eine mächtige Struktur und ein dauerhaftes Finale.

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

Preise und Auszeichnungen

Gambero Rosso: drei Gläser

Wine Spectator: 90 Punkte