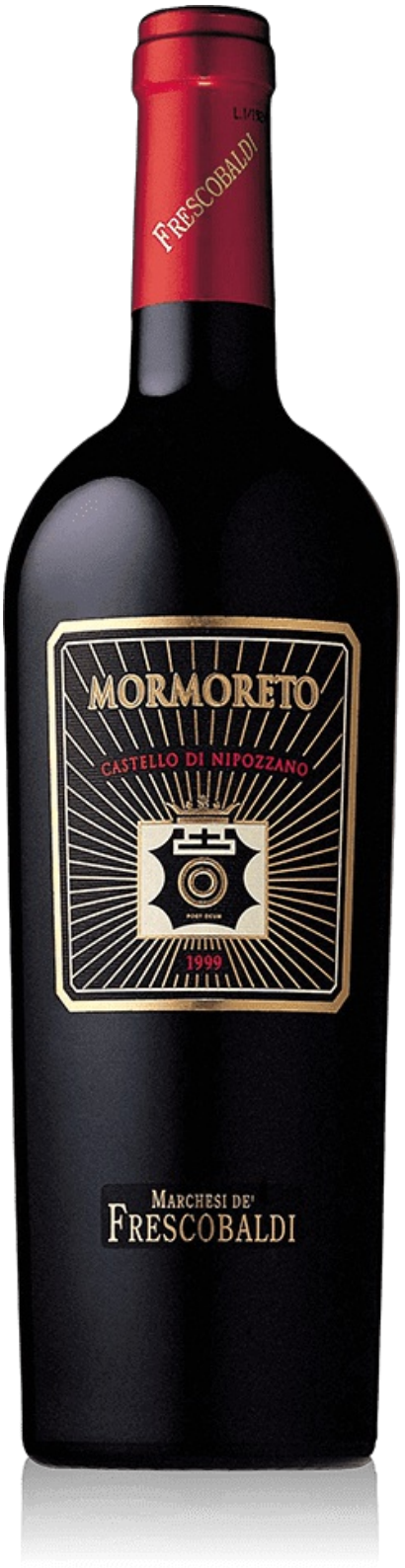
FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1999



Formati

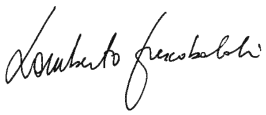
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1999

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 Weinlese '99 brachte sehr fruchtige Weine hervor, dank der kuhlen Nächte und milden Temperaturen tagsüber. In den Fruhlingsmonaten wuchsen die Pflanzen gleichmüßig, während der sonnige Sommer für eine frühzeitige Reifung der Beeren sorgte; die spärlichen Niederschläge bescherten den Pflanzen genug Feuchtigkeit, um ihren Reifungsprozess fortzufuhren, Pflanze und Blätter erhielten ausreichend Nährstoffe. In den sonnigen Monaten September und Oktober konnten die Trauben, gesund und ideal auszureifen.

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 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 15 Tage in Edelstahltanks unter 35°C, anschließend 13 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen Gärung in Bariques durchgeführt
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche
Ausbaudauer: 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, und 8 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

In der Farbe zeigt dieser Wein ein Rubinrot mit granatroter Randfarbe. In der Nase duftet er nach verschiedenen Früchten wie Pflaume, schwarze Johannisbeere, Quitte und Brombeere, gefolgt von mineralischen und balsamischen Noten wie Eukalyptus, Muskatnuss, Weihrauch, Tabak und Sternanis. Im Mund lang mit dichten und eleganten Tanninen. Langer, sehr intensiver Abgang.

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

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 92 Punkte