


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 1999



Formati
1,5 l, 3l

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 kühlen Nächte und milden Temperaturen tagsüber. In den Frühlingsmonaten wuchsen die Pflanzen gleichmäßig, während der sonnige Sommer für eine frühzeitige Reifung der Beeren sorgte; die spärlichen Niederschläge bescherten den Pflanzen genug Feuchtigkeit, um ihren Reifungsprozess fortzuführen, 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 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 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 Barriques 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