FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2000

Formati

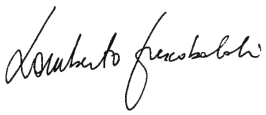
1,5 l, 3l, 18l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2000

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

Bei der Lese hervorragender Zustand der Trauben, reich an Zucker und Polyphenolen. Im Frühling Sonne und Regen in Wechsel; milder Sommeranfang mit spärlichen Niederschlägen, die der Trockenheit und dem Wasserstress entgegenwirkten. Im Laufe des Sommers sorgten die Niederschläge dafür, dass die Trauben ohne Wasserstress heranreifen konnten. Für die späte Rebsorte Cabernet Sauvignon war es ein Fünf-Sterne-Jahgang, hinsichtlich sämtlicher typischer Eingenschaften wie Körper, Struktur, Würze und Frucht. Für den Merlot fand die Weinlese sehr fruh statt, die Trauben waren bei der Ernte sehr reif, ihre Fruchtaromen optimal.

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%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
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche
Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques aus neue französischer Eiche und 6 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.