FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2001



Formati

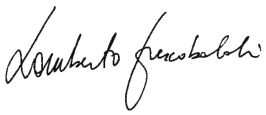
1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2001

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 auf dem geschichtlichen Weingut begann am 3. September und endete am 18. Oktober mit der Lese des Sangiovese und Cabernet Sauvignon und lieferte Trauben von viel versprechender Qualität. Trotz der hohen Temperaturen im August, hatten die Pflanzen genugend Wasserreserven durch im August hatten die Pflanzen genügend Waserreserven durch die Renegfälle im Juli.

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: 14%
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: 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.

Preise und Auszeichnungen

Gambero Rosso: drei Gläser
The Wine Advocate: 90 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte