FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2005



Formati

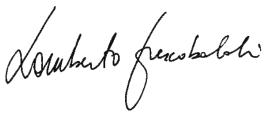
0,375l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2005

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, Gemeinde Pelago (Florenz) begann die Lese Anfang September und endete am 15. Oktober. Aufgrund des milden, frischen und uberwiegend sonnigen Klimas konnten die Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot vollkommen ausgereift und kerngesund geerntet werden. teilweise wurde in der Kellerei der Most von der Rotwein-Maische abgestochen (salasso-oder saigée-Verfahren), um die geringe Verwässerung der Trauben durhc die Regenfälle Anfang September auszugleichen.

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: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: 15 Tage in Edelstahltanks unter 35°C, anschließend 13 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: neue Barriques aus gespaltener und gesägter Eiche
Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques aus gespaltener und gesägter Eiche und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Farbe: Rubinrot Duft: deutliche Aromen von roten Johannisbeeren und Pflaumen, begleitet von angenehmen Gewürznoten wie grüner Pfeffer und Zimt, die einhergehen mit wohlriechenden Anklängen an Eukalyptus und Thymian Geschmack: frisch mit zurückhaltender Säure, ausgewogen, kräftiger Körper, dichte Tanninstruktur.

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

Preise und Auszeichnungen

Gambero Rosso: drei Gläser
San Francisco International Wine Competition: Silver medal
AIS Duemilavini: 4 grappoli
I vini di Veronelli: 91 Punkte
I vini di Veronelli: 91 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte