FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2006

Formati

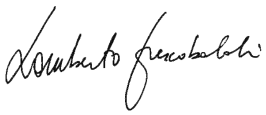
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2006

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

Der regelmäßige Klimaverlauf hat die Vorraussetzung für Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit geschaffen. Die leichten Regenfälle im Sommer bescherten den Pflanzen die genau richtige Wassermenge für den Farbwechsel. Die sonnigen, frischen und trockenen kühlen und trockenen September- und Oktobertage boten den Trauben besonders vorteilhafte Bedingungen, um Weine von hoher Qualität, harmonischer Ausgeglichenheit und großer Struktur hervorzubringen.

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: 14,50%
Mazerationszeit: Jede Rebsorte wird 15 Tage in Edelstahltanks unter 35°C separat vinifiziert. Es folgen 20 Tage Maischegärung
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques aus gespaltener und gesägter Eiche, teils neu, teils aus Zweitbelegung
Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Farbe: sattes Rubinrot mit deutlichem Purpurschimmer Duft: üppige und vielschichtige Aromen von reifen Früchten wie Heidelbeeren, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Datteln und Waldbeerenkonfitüre; ergänzt von Gewürznoten wie grüner Pfeffer, Ingwer und Vanille, im Einklang mit Kakaobutter, Chlorophyll und Tabak. Geschmack: sehr feine, seidige Tannine, frisch und weich mit intensivem, langem Abgang.

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

Preise und Auszeichnungen

International Wine & Spirits Competition: Gold Medal Best In class
AIS Duemilavini: 5 grappoli
I vini di Veronelli: 91 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte
AIS Duemilavini: 93 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte
Falstaff: 90 Punkte