


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2006



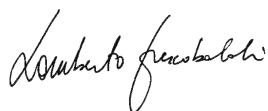
Formati

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

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 Voraussetzung 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 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: 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 gespaltenen und gesägten 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