FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2007



Formati

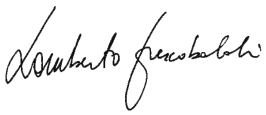
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2007

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

Das Jahr 2007 war gekennzeichnet von einen milden Frühling und Herbst, mit geringen Niederschlägen und ohne thermischen Stress. Im Juli waren die Temperaturen zunächst sehr hoch, in der zweiten Monatshälfte sanken sie dann, im August regnete es ergiebig. Somit konnten die Trauben unter optimalen Klimabedingungen bei heißen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten graduell heranreifen.

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: 20 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques aus gespaltener und gesägter Eiche
Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Wein leuchtet im Glas in einem tiefen, konzentrierten, undurchdringlichen Rubinrot von schöner Farbdichte. In der Nase betörend und komplex, mit vielfältigen Fruchtaromen von Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, Pflaume, Dattel und kleinen roten Waldbeeren vereint mit dem Blütenduft von Hagebutte und Märzveilchen. Es folgen Nuancen von Gewürzen wie Vanille, Kakao, Tabak und Kaffee im Einklang mit balsamischen Noten und einer Spur Chlorophyll. Wirkt im Mund weich, warm und geschmeidig mit seidigen Tanninen und frischer Säure. Ausgewogenes, leicht fruchtbetontes Finish mit Länge.

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

Preise und Auszeichnungen

International Wine & Spirits Competition: Silver Medal best in class
Falstaff: 92 Punkte
I vini di Veronelli: Tre stelle
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 92 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte