


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2008



Formati

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

Mormoreto 2008

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 Frühling 2008 war sehr regnerisch mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt lagen. Regen und Wind während der Blüte im Juni führten zu spärlichen Trauben am Rebstock. Die heißen und sehr sonnigen Monate Juli und August konnten das verspätete vegetative Wachstum ausgleichen. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren warm und heiter, der ausreichende Wasservorrat begünstigte eine optimale Reifung aller Sorten. Das milde und sonnige Klima setzte sich bis zum Zeitpunkt der Weinlese fort, womit in der Kellerei alle Arbeitsschritte der Weinbereitung reibungslos durchgeführt werden konnten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Mormoreto Weinberg, Pelago

Altimetrie: 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 gespaltener und gesägter Eiche, teils neu, teils aus Zweitbelegung

Ausbaudauer: 24 Monate in Barriques und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem klaren, satten und undurchdringlichen Rubinrot mit violetter Rand und schöner Farbdichte. Der Nase bietet er ein ausdrucksstarkes und komplexes Bukett von roten Früchten und Gewürzen. Aromen von Brombeere, Johannisbeere, Heidelbeere, Kirsche, Pflaume und Dattel paaren sich mit floralen Düften von Veilchen und Heckenrose. Es folgen betörende und gefällige Nuancen von Gewürzen wie Vanille, Kakao und Kaffee im Einklang mit balsamischen Noten und einer Spur Chlorophyll. Am Gaumen offenbart er sich warm, weich, intensiv und samtig und überzeugt durch seine zarten, seidigen, gut in die Struktur eingebundenen Tannine. Der Mormoreto 2008 ist ein perfekt ausgewogener Wein mit schöner Säure. Im Abgang lang, nachhaltig und deutlich fruchtbetont.

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

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 95 Punkte

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 94 Punkte

JamesSuckling.Com: 95 Punkte

Falstaff: 95 Punkte