FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2008



Formati

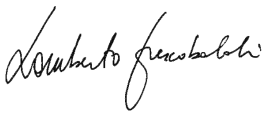
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 setze 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
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

Dem Auge präsentiert er sich in einem klaren, satten und undurchdringlichen Rubinrot mit violettem 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