FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2009



Formati

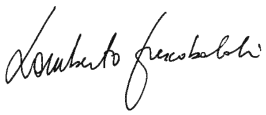
0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2009

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

Am 9. Oktober endete die Weinlese 2009 mit der Ernte der Cabernet-Sauvignon-Trauben im Weinberg Mormoreto. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität anbelangt. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. Andererseits wurden somit die Grundwasserreserven aufgefüllt. Der ausgewogene und regelmäßige Klimaverlauf lässt Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit erwarten. Nach den Niederschlägen im Frühjahr, waren die Sommermonate bis in den Herbst hinein durch ein mildes und sonniges Klima gekennzeichnet. Die leichten Niederschläge Mitte September konnten den guten gesundheitlichen Zustand der Trauben nicht beeinträchtigen; alle Rebsorten konnten zu Topqualität ausreifen. Der Mormoreto, der Prestige-Wein von Gut Nipozzano, einem Verschnitt aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und ein klein wenig Petit Verdot, verspricht ein absoluter Spitzenwein zu werden.

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 mit Erstbelegung und Zweitbelegung und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Mormoreto 2009 Dem Auge präsentiert er sich in einem satten Purpur mit violettem Rand. In der Nase erinnert er an Jod, schwarze Johannisbeere und Kirschkonfitüre. Komplexe Würznoten von Vanille, Zimt und Wacholder verbinden sich harmonisch mit Anklängen von Konfekt und Mandel. Betörende balsamische Eukalyptusaromen paaren sich mit Spuren von welker Rose und Zuckerfäden. Am Gaumen trotz großer Tanninmasse schöne Säure. Langer und nachhaltiger Abgang, ausgewogen und kräftig.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte
I vini di Veronelli: 93 Punkte
Wine Spectator: 93 Punkte
Wine Access: 93 Punkte
Falstaff: 91 Punkte