FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010



Formati

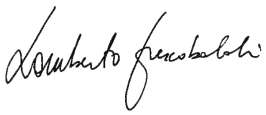
0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010

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 2010 war von häufigen Niederschlägen gekennzeichnet, während in den Sommermonaten Sonne und Regen gleichmäßig verteilt waren. Im September herrschte ideales Klima mit frischen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zur Ernte. Die Reben konnten perfekt von den Bedingungen profitieren und gelangten mit einem optimalen Reifegrad in die Kellerei. Dank dieses ausgewogenen Klimas entstand ein sehr komplexer Wein von intensivem Aroma, elegant mit schöne Säure, von großer Struktur und Langlebigkeit. Die Lese 2010 endete am 20. Oktober.

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

Der Wein liegt in einem undurchdringlichen Rubinrot im Glas. Die Nase beeindruckt er mit fruchtigen Aromen von Vignola-Kirsche und Himbeere, gefolgt von Avola-Mandel, Minze und einem Hauch Iod. Trüffel, Lakritz und Ingwer gesellen sich elegant dazu und verschmelzen mit etwas Goudron und Schokolade. Im Mund sehr dichte, seidige Textur, kräftige Tanninmasse getragen von einem großzügigen Körper.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Punkte