FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



Formati

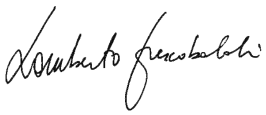
0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011

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

Im Jahr 2011 lagen die Temperaturen über dem Durchschnitt. Ab Mitte August reiften die Trauben besonders schnell, weshalb die Lese um etwa eine Woche vorgezogen wurde. Sie begann am 26. August mit dem Merlot und endete in der ersten Oktoberwoche mit dem Petit Verdot. Da es während der Ernte kaum regnete, konnte sich besonders viel Zucker in den Beeren anreichern, womit auch der Alkoholgrad der Weine stieg. Die Phenolbildung war ausreichend, sowohl in den Beeren wie auch in der Haut. Diese Umstände schlagen sich im Mormoreto 2011 nieder. Er ist opulent, die Tanninstruktur kräftig, sein Aromenprofil komplex und elegant. Eine wunderbare Balance zwischen Geschmack und Aromen. Gut gelagert wird der Wein durch seine Langlebigkeit die Herzen immer höher schlagen lassen.

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: Mehr als 20 Jahre
Weinsorte: 64% Cabernet Sauvignon, 26 % Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Merlot
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 Mormoreto 2011 zeigt sich rubinrot mit violetten Reflexen am Rand. Seine Aromen erinnern an Heidelbeere und Sauerkirsche, gefolgt von Jod, Chinarinde und balsamischem Eukalyptus und Minze. Am Schluss ein Hauch Kardamom. Am Gaumen deutliche Tanninmasse, dicht und fast undurchdringlich. Seidig-samtig mit opulentem Körper und beeindruckender Länge, im Nachhall Jod und balsamische Töne im Hindergrund.

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

Preise und Auszeichnungen

Vinous: 92 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte
Vitae: 4 Tralci
The Wine Merchant: Top 100
Wine Spectator: 90 Punkte