FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012

Formati

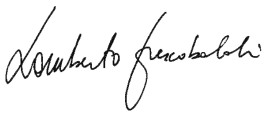
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012

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

Auf den kalten Winter mit Temperaturen unter Null Grad im Januar und reichlich Schnee im Februar folgte ein kühles Frühjahr mit gut verteilten Niederschlägen. Diese versorgten die Bodenschichten mit einem schönen Vorrat an Wasser, der dann den Rebstöcken, vor allem während der Sommermonate, auf dem Höhepunkt der Wachstumsphase, der beginnenden Reifung und der Bildung der Farbpigmente zugute kam. Der Sommer war gekennzeichnet von Trockenheit und Hitze mit Rekordtemperaturen bis zu 35 Grad C und starken thermischen Schwankungen während der Nacht – günstige Bedingungen für die Entwicklung der Aromen in den Trauben. Die sandig-lehmige Beschaffenheit der Böden, auf denen die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot wachsen, hat zu einem ausgewogenen Reifungsprozesse dieser Sorten beigetragen, so dass zu Beginn der Lese Ende September der optimale Reifezustand erreicht war. Die früh reifende Sorte Merlot hingegen wurde bereits Ende August geerntet. Zu diesem Zeitpunkt hatten die Trauben eine hohe Konzentration von Zucker erreicht, und die Tannine der Traubenkerne waren gut reif.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weinberg Mormoreto, Pelago
Alimetrie: 250 m ü. M. - 300 m ü.M.
Exposition: nach Süden
Typologie des Erdbodens: 1.) Sand mit guter Dränage; geringer Kalziumanteil; PH: neutral oder leicht alkalisch 2.) Albarese, stark tonhaltig und sehr kalziumreich; helle, sehr steinige Böden; PH: alkalisch
Dichte der Anlage: mehr als 5.800 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: Kordonerziehung
Alter des Weinbergs: Mehr als 20 Jahre
Weinsorte: überwiegend Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Merlot und ein kleiner Anteil Petit Verdot
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: Jede Sorte wird separat in Edelstahlbehältern 35 Tage lang bei einer Temperatur von unter 35 Grad C vinifiziert und mazeriert und reift anschließend 20 Tage lang auf den Beerenschalen.
Malolaktische Gärung: sofort nach der alkoholischen
Ausbaubehälter: in teils neuen, teils zum zweiten Mal verwendeten Barriques aus gespaltenem Eichenholz
Ausbaudauer: 24 Monate in teils neuen, teils schon einmal verwendeten Barriques und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Undurchdringliches kräftiges Rubinrot; komplex in der Nase; Aromen von reifen roten Früchte wie Brombeeren und Himbeeren; Akzente von bitterem Kakaopulver, Kakaobutter und gerösteten Kaffeebohnen, dazu leichte Noten von Vanille und Zimt und Eindrücke von Gewürznelken, Jasmin und weißem Tee. Am Gaumen offenbart er sich anhaltend, rund, weich und samtig und bestätigt die von der Nase wahrgenommenen Eindrücke, zusätzlich angereichert mit einer deutlichen Note von geschmolzener Schokolade, Himbeerfrische, Whisky, Vanille-Tabak. Verkostet 2015

Kombination: hervorragend zu durchgegartem Fleisch wie Schmorbraten und Fleisch mit Soße. Perfekt auch zu reifem Käse.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte