FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013



Formati

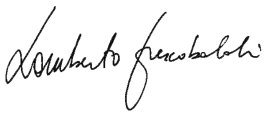
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013

Toscana IGT

Dies ist der große Wein von Castello Nipozzano. Der Wein entstand mit der Weinlese 1983. Seither wird er in den besten Jahrgängen produziert. Nicht hergestellt wurde er in den Jahren 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 und 2002. Mit der Lese 2013 werden dem Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot (150 Jahre alte Pflanzungen) nun noch die Eleganz des traditionsreichen Sangiovese hinzugefügt. Mormoreto hat einen vibrierenden Charakter. Er verkörpert Finesse, Harmonie und eine bewundernswerte Langlebigkeit.



Klimaverlauf

Der Winter 2013 war kalt, die Temperaturen lagen unter der Null Grad Grenze, es kam auch zu sporadischen, doch wichtigen Schneefällen.Der Frühling war kühl, die Niederschläge waren gut verteilt.Im Vergleich zum Durchschnitt zeigte sich der Sommer äußerst frisch, zu Temperaturspitzen kam es Ende Juli und Anfang August, was den Farbwechsel günstig beeinflusste. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht förderten eine schrittweise Reifung.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Nipozzano, 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, Sangiovese 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

Der Wein präsentiert sich in einem undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase zeigt er sich komplex: rote Früchte wie Brombeere und Himbeere, gute Balance zwischen blumiger Bergamotte und Würznoten von dunklem Kakao, Kakaobutter, gerösteter Kaffeebohne, ein Hauch Vanille, eine Spur Nelke, Jasmin und Earl Grey. Am Gaumen ist er frisch, komplex, nachhaltig, ausgewogen; die Tannine sind gut in den Körper integriert; samtiger Eindruck. Bedeutende Säure und Alkohol vereinen sich elegant. Noten von Waldfrüchten wie Brombeere und Himbeere, leichte Lakritze, gegen Ende torfiger Whisky und Vanilletabak.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte
The Wine Advocate: 91 Punkte
Wine Enthusiast: 90 Punkte
Falstaff: 93 Punkte