FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014



Formati

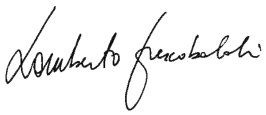
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014

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

Die Temperaturen im Winter 2014 lagen leicht über dem Mittelwert, der milde Frühling bewirkte einen frühen Austrieb der Reben. Der besonders frische Sommer, in dessen Verlauf sich die Niederschläge gut verteilten, konnte das Wachstum wieder gut ausgleichen. Ende Juli und in der ersten Augustwoche verzeichnete man die höchsten Temperaturen, die wiederum den Farbumschlag einleiteten. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht begünstigte seinerseits einen kontinuierlichen Reifeprozess.

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: 14,5%
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 Mormoreto 2014 präsentiert sich in einem undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase komplex; rote Früchte wie Brombeere und Himbeere. Balance zwischen Noten von Bittermandel und Feigenmarmelade und Würznoten von gerösteter Kaffeebohne, Kakaobutter und einem Hauch Vanille. Am Gaumen ist er frisch, komplex, nachhaltig und ausgewogen; die Tannine sind gut in den Körper des Weins integriert. Die deutlich zu vernehmende Säuere vereint sich elegant mit dem Alkohol. Aromen von Waldfrüchten wie Heidelbeere und Brombeermarmelade. Verkostet im März 2017

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte