FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015



Formati

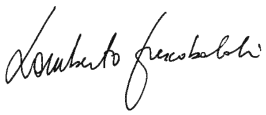
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015

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

2015 verlief die Reifung der Trauben optimal. Grund dafür waren der lange Sommer, die hohen Temperaturen und das günstige Klima. Der Winter war zu Beginn streng und erst Mitte Februar wurde es milder. Dadurch wurde der Wachstumszyklus etwa um 10 Tage nach hinten verschoben. Pünktlich zum 21. März setzte der Frühling ein. Die Blütezeit wurde abwechselnd zum einen von den heiteren, milden Tagen und zum anderen von den geringen Niederschlägen begünstigt, die unter dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre lagen. Der Sommer, Zeit der Früchte, wird als einer der heißesten und sonnigsten der letzten zehn Jahre in Erinnerung bleiben. Im Juli lagen die Temperaturen über 30 Grad, zudem fielen nahezu keine Niederschläge. Das Mikroklima von Nipozzano, das sich aus dem Zusammenspiel von Boden, Ausrichtung der Weinberge und atmosphärischen Komponenten ergibt, sorgte für einen homogenen, graduellen Farbumschlag.Der lang ersehnte Regen in der ersten Augustwoche veränderte wiederum den Rhythmus und löste einen überwältigenden Reifungsprozess aus, der unsere Ernteerwartungen vorwegnahm. Die Lese begann Ende August mit außergewöhnlichen Trauben bezüglich Gesundheit und organoleptischen Gesichtspunkten.

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

Mormoreto 2015: Der Wein präsentiert sich in einem undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase komplex: rote Früchte wie Heidelbeere und Himbeere, Balance zwischen schwarzem Jasmintee und gerösteten Kaffeebohnen; Hauch von Vanille. Am Gaumen ist er frisch, komplex, nachhaltig und ausgewogen: die reifen und seidigen Tannine sind in den Körper des Weins integriert. Die Säure ist deutlich und vereint sich elegant mit der alkoholischen Komponente. Verkostet im Januar 2018

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Doctor Wine: 94 Points
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points