FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018



Formati

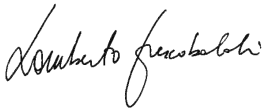
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2018

Toscana IGT

Wenn ich zwischen den Reihen von Cabernet und Petit Verdot spazieren gehe, muss ich immer an die Zeit vor 150 Jahren denken, als meine Vorfahren als erste diese Sorten mit dem Wunsch anpflanzten, einen großen Wein zu produzieren. Seit 1983 wird dieser Wunsch mit dem Cru Mormoreto erfüllt, einem Wein mit lebhaftem, tiefem und harmonischem Charakter. Seit 2013 unterstreicht ein kleiner Anteil an Sangiovese weiter stark seine Eleganz.



Klimaverlauf

Auf einen kalten Winter, insbesondere in der letzten Periode, in der mehrere Regen- und Schneeereignisse verzeichnet wurden, folgte ein wechselhafter Frühling, in dem sich sonnige Tage mit zum Teil heftigen Regentagen abwechselten. Diese Regenfälle haben zum Auffüllen der Wasserreserven beigetragen. Dank der höheren Frühlingstemperaturen verliefen die phänologischen Phasen im Einklang mit der Jahreszeit. Auch während des gesamten Sommers wurden hohe Temperaturen gemessen. Die stürmischen Schauer in der zweiten Augusthälfte brachten die nötige Kühle für eine prächtige Reifung. Die Temperaturschwankungen im September trugen zur aromatischen Synthese und zur Erhaltung der für die Weine des Castello Nipozzano typischen Frische bei.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Mormoreto liegt in 300 m Höhe über dem Meeresspiegel auf sandigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Weinlese der Trauben aus dem Weinberg Mormoreto erfolgte von Hand in 15 kg schweren Kisten. Nach einer ersten Auslese der Trauben im Weinberg wurden sie bei ihrer Ankunft im Keller weiter sortiert. Diese Liebe zum Detail gewährleistet die höchstmögliche Qualität. Der Jahrgang 2018 brachte wunderbar reife Trauben mit einer wunderbaren Säurader hervor. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Am Ende des Jahres begann der Mormoreto seine Reifung in Barriques aus französischer Eiche, wo er die nächsten zwei Jahre verblieb, um die natürliche Mikro-Sauerstoffzufuhr der Eiche voll auszunutzen. Nach der Abfüllung konnte sich der Mormoreto in den folgenden Monaten der Verfeinerung ausbalancieren und seine ganze Eleganz und sein ganzes Potenzial entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Mormoreto 2018 verfügt über eine wundervolle intensive und glänzende rubinrote Farbe. Das Bouquet ist so faszinierend, da es von Fruchtnoten wie Preiselbeere, Himbeere, Feigenkonfitüre bis zu Sauerkirsche reicht. Das Gleichgewicht zwischen den Noten von Gewürzen, Tee und gerösteten Kaffeebohnen ist großartig. Die balsamische Note ist beeindruckend. Am Gaumen ist der Wein frisch, komplex, anhaltend, ausgewogen und rund. Die reifen, seidigen Tannine sind in den Körper des Weines integriert. Die Säurekomponente ist wichtig und verbindet sich elegant mit der Alkoholkomponente.