


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2019



Formati

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

Mormoreto 2019

Toscana IGT

Wenn ich zwischen den Reihen von Cabernet und Petit Verdot spazieren gehe, denke ich immer an jene Zeit vor 150 Jahren, als meine Vorfahren diese Rebsorten mit dem Wunsch anpflanzten, einen großen Wein zu erzeugen. Seit 1983 wird dieser Wunsch mit dem Cru Mormoreto verwirklicht, einem Wein mit lebhaftem, tiefem und harmonischem Charakter. Seit 2013 sorgt ein kleiner Anteil an Sangiovese für eine weitere Betonung seiner Eleganz.



Klimaverlauf

In Castello Nipozzano war der Winter 2019 durch lange Sonnenscheinperioden mit niedrigen Temperaturen gekennzeichnet. Der Frühling hingegen war kühl, und die Regenfälle sorgten für gute Wasserreserven, um die heißen Sommertage zu überstehen. Der Sommer war durch Temperaturschwankungen und nächtliche Abkühlung gekennzeichnet, unterstützt durch die typischen Windbrisen von den Hängen des Apennins. So wurden die Trauben bis zur Reife von einem Zusammenspiel aus warmer Sonne und erfrischender Brise begleitet. Zur Weinlese erreichten die Trauben eine perfekte Qualität, die sich in den für die Region typischen Weinen mit einer guten Säure und seidigen Tanninen ausdrückte.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Mormoreto liegt in 300 m Höhe über dem Meeresspiegel auf sandigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Trauben aus dem Weinberg Mormoreto wurden von Hand in 15 kg schweren Steigen gelesen. Nach einer ersten Selektion der Trauben im Weinberg wurden diese bei ihrer Ankunft im Keller nochmals sortiert. Diese Liebe zum Detail gewährleistet die höchstmögliche Qualität. Der Jahrgang 2019 erbrachte wunderbar reife Trauben mit einer herrlichen Säurestruktur. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Am Ende des Jahres begann der Mormoreto seinen Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, wo er die nächsten zwei Jahre verblieb, um die natürliche Mikro-Sauerstoffzufuhr der Eiche voll auszuschöpfen. Nach der Flaschenabfüllung konnte sich der Mormoreto durch die anschließende monatelange Reifung ausbalancieren und seine Eleganz und sein Potenzial voll zum Ausdruck bringen.

Technische Anmerkungen

Der Mormoreto 2019 präsentiert eine intensive und brillante rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist äußerst komplex und reicht von Noten roter Früchte – wie Preiselbeere, Himbeere und Schwarzkirsche – über Anklänge von Dattel und Feige bis hin zu einem delikaten Zitrusgeschmack. Bemerkenswert sind zudem die blumigen Empfindungen von Jasmin und Heckenrose. Im weiteren Verlauf lassen sich weiter ausgereifte Noten von Kaffeebohnen, Kakaopulver, Tee und Tabak erkennen. Am Gaumen ist er komplex, anhaltend und ausgewogen. Die Tannine sind weich und seidig. Außerordentlich langer Abgang.