FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020

Formati

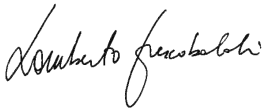
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020

Toscana IGT

Wenn ich zwischen den Rebzeilen von Cabernet und Petit Verdot spazieren gehe, denke ich immer an die Zeit vor 150 Jahren zurück, als meine Vorfahren diese Rebsorten mit dem Wunsch anpflanzten, einen großen Wein zu produzieren. Seit 1983 wird dieser Wunsch mit dem Cru Mormoreto verwirklicht, einem Wein mit einem kräftigen, tiefen und harmonischen Charakter. Seit 2013 unterstreicht ein kleiner Anteil an Sangiovese-Trauben seine Eleganz zusätzlich.



Klimaverlauf

Der Herbst 2019 in Castello di Nipozzano war regnerisch, wodurch sich in den Böden der Weinberge eine gute Wasserreserve bilden konnte. Der Winter war durch eher milde Temperaturen gekennzeichnet. Auch im Frühjahr lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten. Diese Situation begünstigte ein erstaunliches Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion. Eine sehr günstige klimatische Situation, die zusammen mit den kühlen Nachttemperaturen für Kraft und Gesundheit der Reben vom Austrieb bis zur Ernte sorgte. Die Trauben wurden also unter optimalen Bedingungen bis zur Reife begleitet und erreichten die Ernte in perfektem Gesundheitszustand. Der Jahrgang 2020 hebt die Eigenschaften dieses außergewöhnlichen „Terroirs“ dank einer entscheidenden Säurenote und einem hohen Zuckergehalt hervor.

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-Kisten geerntet. Nach einer ersten Auslese der Trauben im Weinberg wurden sie bei ihrer Ankunft im Weinkeller weiter selektiert Diese Sorgfalt im Detail gewährleistet die bestmögliche Qualität. Der Jahrgang 2020 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 französischen Eichenfässern, wo er die nächsten 2 Jahre blieb, um den maximalen Nutzen aus der natürlichen Mikro-Sauerstoffzufuhr der Eiche zu ziehen. Nach der Abfüllung in Flaschen konnte der Mormoreto durch die anschließende monatelange Verfeinerung seine Eleganz und sein Potenzial voll zum Ausdruck bringen.

Technische Anmerkungen

Der Mormoreto 2020 hat eine intensive und brilliante rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist sehr komplex, mit fruchtigen, blumigen, würzigen und empyreumatischen Noten. Die Fruchtigkeit ist reichhaltig, wobei Beeren dominieren: Heidelbeere, schwarze Johannisbeere und Himbeere, begleitet von Noten von Sauerkirsche und Kirsche sowie süßen Früchten wie Feige und Dattel. Den Abschluss bilden angenehme, scharfe Zitrusnoten von Zedernholz und Bergamotte. Im Abgang dominieren Noten von leicht gerösteten Trockenfrüchten, Zimt, schwarzem Tee und Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig, anhaltend und ausgewogen. Die Tannine sind besonders weich und seidig. Außerordentlich lang anhaltender Abgang.