FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021



Formati

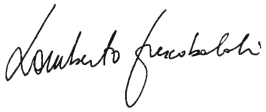
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2021

Toscana IGT

Wenn ich zwischen den Rebzeilen 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 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 seine Eleganz zusätzlich.



Klimaverlauf

Das Jahr 2020 endete mit einem Herbst, in dem die Regenfälle der Periode die Grundwasserspeicher wieder auffüllen konnten. Im Gegensatz dazu war der Winter 2021 durch mäßige Niederschläge und milde Temperaturen gekennzeichnet. Der Beginn des Frühjahrs war durch eine anfängliche kühle und trockene Periode gekennzeichnet, gefolgt von einem Monat Mai mit reichlichen Niederschlägen, die die Wasserreserven des Landes wieder auffüllten. Die spärlichen Sommerregen begünstigten einen ausgewogenen Wasserhaushalt der Rebstöcke und brachten den Trauben einen großen Reichtum an Farbe und Aromen. Wohltuende Regenfälle, gefolgt von reichhaltigen Brisen in den Hügeln, ermöglichten es den Trauben, ihren Reifezyklus mit außergewöhnlicher Eleganz und perfekter Gesundheit zu beenden. Der Jahrgang 2021 war ein ergiebiger Jahrgang, in dem der besondere Geist des Ortes mit großer Dynamik und Kraft zum Ausdruck kam. Dies ermöglichte die Entstehung von Weinen, die den einzigartigen Charakter von Nipozzano voll und ganz widerspiegeln.

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 Kisten gelesen. Nach einer ersten Sortierung der Trauben im Weinberg wurden sie bei ihrer Ankunft im Keller weiter ausgelesen. Diese Sorgfalt im Detail gewährleistet die bestmögliche Qualität. Der Jahrgang 2021 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 Barriques aus französischer Eiche, wo er für die nächsten 18 Monate verblieb, um den größtmöglichen Nutzen aus der natürlichen Mikro-Sauerstoffzufuhr der Eiche zu ziehen. Nach der Abfüllung konnte der Mormoreto während der anschließenden monatelangen Verfeinerung seine Eleganz und sein Potenzial voll entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Mormoreto 2021 hat eine intensive und brillante rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die olfaktorische Analyse ist komplex, fruchtig, blumig, würzig mit empyreumatischen Noten. Der fruchtige Aspekt ist besonders ausgeprägt: Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Walderdbeeren, begleitet von einem Hauch reifer Kirschen. Darauf folgen würzige Noten von Pfeffer und Zimt, Anklänge von Kakao, Tabak und leicht gerösteten Nüssen. Im olfaktorischen Abgang überwiegen schwarzer Tee und Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig, harmonisch und sehr anhaltend. Die tanninhaltige Textur ist angenehm weich und samtig. Der Abgang ist extrem lang und der Nachgeschmack gibt uns seine ganze Intensität.