FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022



Formati

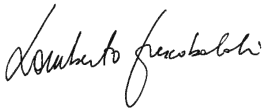
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022

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

Die Weinlese 2022 begann mit guten Wasserreserven im Boden aufgrund eines vorhergehenden durchschnittlich regnerischen Herbstes. Der Winter war mild und langanhaltend und endete mit einem sonnigen März, der die Winterruhe der ersten Rebstöcke beendete. Die sporadischen Frühlingsregen in den Rebzeilen von Nipozzano wichen einem trockenen und sehr heißen Sommer, der jedoch durch die für die Gegend typischen kühlen Brisen gekennzeichnet war. Dank der Regenfälle Ende August und Ende September konnten sowohl die frühen als auch die späten Rebsorten ihren Reifungszyklus mit einer ausgezeichneten und vor allem ausgewogenen Fruchtkonzentration abschließen. Der Temperaturverlauf begünstigte die Ansammlung edler, leicht extrahierbarer phenolischer Substanzen und komplexer Aromen und führte zu einem reichen und sehr sonnigen Jahrgang.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Mormoreto liegt in 300 m Höhe über dem Meeresspiegel auf sandigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg schweren Steigen. Nach einer ersten Auslese der Trauben im Weinberg wurden die Trauben bei ihrer Ankunft im Keller weiter selektiert. Diese Sorgfalt im Detail gewährleistet die bestmögliche Qualität. Der Jahrgang 2022 ergab wunderbar reife Trauben mit einer herrlichen Säurestruktur. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abstich statt. Zum Jahresende begann der Mormoreto seinen Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, in denen er die folgenden 18 Monate verblieb, wobei er von der natürlichen Mikrosauerstoffzufuhr durch die Eiche in höchstem Maße profitierte. 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 2022 hat eine herrliche, leuchtende, intensiv rubinrote Farbe mit schönen violetten Reflexen. Das Bouquet ist komplex, fruchtig, blumig, würzig mit einem ausgeprägten Tertiär. Besonders faszinierend ist der fruchtige Teil mit Noten, die an Brombeere, schwarze Johannisbeere und Cassis erinnern, und der würzige Teil mit Anklängen an Lakritze und weißen Pfeffer. Äußerst angenehme und perfekt integrierte balsamische Nuancen. Am Gaumen ist der Mormoreto weich und intensiv, mit samtigen Tanninen. Sehr langer Abgang, anhaltend und intensiv.