FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

Formati

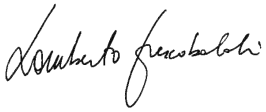
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

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 Wirklichkeit – einem Wein von lebendigem, tiefem und harmonischem Charakter. Seit 2013 unterstreicht ein kleiner Anteil an Sangiovese seine Eleganz zusätzlich. ”



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 entwickelte sich im Zeichen eines intensiven und kontrastreichen Wetters, das den Lebensrhythmus der Reben wie nach einem perfekten Drehbuch vorgab. Der Winter war im Großen und Ganzen sehr mild, nur unterbrochen von einigen wirklich kalten, aber einschneidenden Wochen, die ausreichten, um eine angemessene Vegetationsruhe zu gewährleisten. Der regenreiche Jahresbeginn ermöglichte es den Böden, reichlich Wasserreserven aufzufüllen und so eine solide Grundlage für die neue Saison zu schaffen. Der Frühling präsentierte sich weiterhin niederschlagsreich, vor allem zwischen Mai und der zweiten Junidekade, und war von unterdurchschnittlichen Temperaturen begleitet. Mit der Ankunft des Sommers brachte der Monat Juli eine entscheidende Wende: sehr hohe und lang anhaltende Temperaturen stellten die Reben auf die Probe, aber sie konnten dank der in den vorangegangenen Monaten angesammelten Wasserreserven reagieren. Die ersten Anzeichen von Wasserstress wurden bald durch einen Temperaturrückgang ab Ende Juli gemildert, wodurch sich wieder günstigere Bedingungen für die Fortsetzung der Reifung einstellten. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich somit als ein Jahrgang mit großem Charakter, der in der Lage ist, die klimatische Komplexität in Ausdruck und Eleganz zu verwandeln. Sonnige, aber maßvolle Weine, tiefgründig und doch harmonisch, die mit Präzision und Authentizität vom einzigartigen Charakter des Terroirs von Nipozzano zeugen.

Vinifizierung und Ausbau

Die Lage liegt auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel auf sandigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten. Nach einer ersten Vorlese im Weinberg wurde das Lesegut bei der Ankunft im Keller einer weiteren strengen Selektion unterzogen. Diese Sorgfalt im Detail gewährleistet die bestmögliche Qualität. Die malolaktische Gärung fand unmittelbar nach dem Abpressen statt. Gegen Ende des Jahres begann für den Mormoreto der Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, in denen er für die folgenden 18 Monate reifte und dabei optimal von der natürlichen Mikrooxigenation des Holzes 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 2023 präsentiert sich in einem wunderschönen, intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen Das Bouquet öffnet sich mit reifen Fruchtnoten von Brombeere, Himbeere und schwarzer Johannisbeere, gefolgt von frischen, fast zitrischen Anklängen. Diese weichen im Anschluss faszinierenden würzigen Noten und Tertiäraromen, die an Lakritze und Kardamom erinnern, sowie Nuancen von Kakaopulver und Kaffeebohnen. Am Gaumen zeigt er sich ausfüllend, wobei die dichte Frucht und die würzigen Noten des Bouquets perfekt wiederkehren. Die Gerbstoffstruktur ist dicht und kompakt, zeigt sich jedoch gleichzeitig von einer seidigen Textur. Das Finale ist außerordentlich lang und anhaltend.