FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2010

Formati

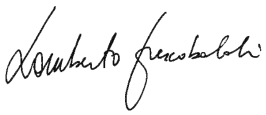
750ml、1．5L、3L、6L、18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Mormoreto 2010

Toscana IGT

このワインは、1976年に植えられたモルモレートの 畑のぶどうからつくられた、カステロ・ディ・ニポツ ァーノの偉大なワインです。最初のヴィンテージは1 983年で、それ以来、優良なヴィンテージにのみつ くられてきました。このワインがつくられなかったの は、1984、1987、1989、2002年です。 150年前に植えられたカベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドーは 、年を経るにつれて、この地のテロワールと密接な関 係を築き、今では各品種のユニークな個性の全てを発 揮しています。この偉大なワインには深く、まろやか でありながら洗練された味わいがあり、長年にわたっ て熟成する能力があります。



## 気候動向

2010年の春は、頻繁に風雨に見舞われ、ぶどう栽 培担当者達に畑の管理や病害対策等における試練を与 えましたが、この雨は同時に地下水の貯蓄量を増やす というメリットももたらしました。夏の間は、適度な 雨と晴れた日が均等に繰り返しました。9月は理想的 な気候となり、昼間は温暖で良く晴れ、夜は涼しくな る日が収穫の終わりまで続きました。収穫の終盤では 、ぶどう樹は素晴らしい状態にあり、最高の成熟度に 達したぶどうがセラーに運び込まれました。 春の雨の 後は、夏の間は適度に日照に恵まれ、この状態が秋ま で続きました。9月に多少の雨が降りましたがぶどう の健全さに問題はありませんでした。ぶどうの良い熟 度のレベルのおかげで、この年のワインは素晴らしい ストラクチャーを得られました。特に、カベルネ、サ ンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・フランのアサ ンブラージュからつくられるモルモレートの品質は高く、特にこのヴィンテージにおいて、世界的品質のワ インとなるでしょう。

## 領土の特徴

由来: モルモレート・ヴィンヤード(ペラーゴ地区)
高度測定: 250〜300m
表面: モルモレート・ヴィンヤード内の25ha
露出: 南
土壌の種類: (1)水捌けの良い砂質土壌。カルシウムが多く含ま れる。PHは中性からかすかにアルカリ性 (2)粘土質 を多く含む石灰質土壌。カルシウムが豊富。白い土壌 。表土には石が多い。PHはアルカリ性。
植物密度: 5, 800本/ha
飼育: 短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 平均20年以上
ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー25%、 カベルネ・フラン12%、プティ・ヴェルドー3%
アルコール度数: 14,50%
浸漬時間: 間 ぶどう品種毎に別々に醸造。ステンレス・スティール ・タンクで35°Cで15日間の発酵の後、果皮ととも に20日間の醸し
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: のこぎり引きのオークを使った樽と、割断したオーク を使ったバリックの両方で熟成。
熟成期間: バリック(オークの小樽)で24カ月。一部新樽、残 りは1年樽を使用。6ヵ月瓶内熟成。

# 説明技術的な注意事項

モルモレート2010は、ほとんど透けて見えないほ ど濃いルビー色をしています。チェリーやラズベリー 等、甘く濃い色の豊かな果実が香り、次にアボラ・ア ーモンドやミントと、風味豊かな海塩のニュアンスが 続きます。これらのアロマの中に、エレガントなトリュフ、黒いリコリス、生姜などが現れ、やがてチョコ レートやタールなどの、より色の濃いニュアンスが加 わります。味わいは、圧倒的な豊かさがあり、密度が 高く、ビロードのような滑らかさがあります。フルボ ディで、広がりのあるストラクチャーに支えられたタ ンニンが、存在感を示しています。ー2013年3月by セルジオ・ディ・ロレート

マッチ: ポットロースト、シチュー等の長時間煮込んだ肉料理 全般と素晴らしい相性を見せます。熟成高いチーズと 最適です。

# 賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 93 Points