FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010



Formati

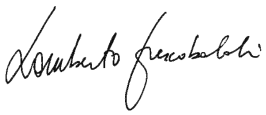
750ml、1．5L、3L、6L、18L

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