FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



Formati

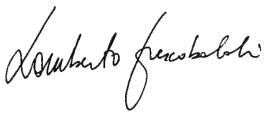
750ml、1．5L、3L、6L、18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011

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・ニポッァーノの偉大なワインです。最初のヴィンテージは1983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

2011年は、例年よりやや高めの気温が特徴をもたらしました。ぶどうは、8月中旬から早いペースで熟し、収穫は平均より1週間早まったため、メルローは8月26日に、プティ・ヴェルドは10月第1週に収穫が始まりました。収穫の間、全くと言ってよいほど雨が降らなかったため、ぶどうの糖度は高く、ワインのアルコール度数も十分となりました。種や果皮にも、質の良いフェノール類が豊かに生成されました。これ等の条件のもと、香り高い2011年のモルモレートはタンニンの構成がしっかりした、複雑でエレガントなフレーバーを持ったワインとなり、フレーバーとアロマの完璧なバランスは、このワインが長期熟成するとともに、よりエレガントで感性に訴えかけるものとなります。

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: 20年以上
ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニヨン64%、メルロー26%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルドー5%
アルコール度数: 14,50%
浸漬時間: 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2011は、紫の煌めきのあるルビー・レッ ドの色調を呈しています。香りにはブルーベリーやブ ラックチェリーのような果実のアロマがあり、続いて ヨードやキナの木と、ユーカリやミントのようなバル サミックな香りが現れます。余韻には微かにカルダモ ンのようなスパイシーさが感じられます。強く重厚な タンニンのテクスチャーは、インクのように濃く、シ ルクやビロードのように滑らかです。豊かなボディと 非常に長い余韻にもヨードやバルサミックな特徴があ ります。ー2014年3月に試飲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

Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Tralci
The Wine Merchant: Top 100
Wine Spectator: 90点