


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



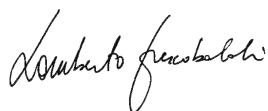
Formati

750ml, 1. 5L, 3L, 6L, 18L

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・ニボツ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・ソーヴィニオン、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・ヴェルドーは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・ソーヴィニオン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・スチール・タンクで35日で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カ月瓶内熟成。

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、シルクやピ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。-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