

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2012



Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

# Mormoreto 2012

Toscana IGT

細 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。このワインがつけられなかったのは、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

2012年の冬は、1月に気温が0°Cを下回る厳しい寒さを記録し、2月にはかなりの大雪となりました。春は雨の日が続いて気温も低く、地下水の貯蔵量が十分得られました。こうして、特に夏の暑さとともにぶどうの葉が茂り房が色変わりして熟しはじめる時期に備えることができました。実際、夏は熱く乾燥していました。日中の温度が35°Cを超え、夜間の気温が低かったことが、ぶどうが持つアロマを最大限に引き出しました。カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドーが育つシルトロームは、これらの品種が9月下旬の収穫までバランス良く熟成していくのに最適な土壌です。一方で、早熟品種のメルローは、最適な糖度とタンニンを含む完熟状態で8月下旬に収穫されました。

## 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は中性からわずかにアルカリ性 (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: 種 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

アルコール度数: 14%

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°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ヵ月。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

モルモレートは、不透明な、深みのあるルビーレッドの色合いが特徴です。ブラックベリーやラズベリーの熟した実、芳ばしいココアパウダーとココアバター、焙煎したコーヒー豆の豊かな香りとともに、バニラやシナモン、クローブ、ジャスミン、グレーティの茶葉のほのかな香りが感じられる複雑な表現です。口に含むと、とてもなめらかな口当たりで、ビターチョコレート、爽やかなラズベリー、シングルモルトウイスキー、バニラフレーバーのタバコの風味がいつそう強まります。(2015年3月に試飲)

**マッチ:** 性 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

Wine Spectator: 93点

JamesSuckling.Com: 93点