FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012



Formati

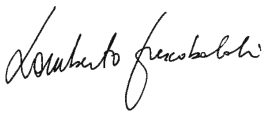
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

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

2012年の冬は、1月に気温が0℃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℃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: 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・スティール ・タンクで35℃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っそう強ま 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