

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2013



Formati

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

# Mormoreto 2013

Toscana IGT

ニポツァーノ城での偉大なるワイン。1983年に初めて収穫され誕生し、それ以来、素晴らしいヴィンテージにしか生産されないワイン。収穫年が1984年、1987年、1989年、1992年、1998年、2002年は生産されませんでした。2013年の収穫では、150年前に植えられたカベルネ・ソヴィーニオン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドに、サンジョヴェーゼの上品さとこの土地の伝統との強い繋がりが加わりました。モルモレートは、繊細さと調和性、そして驚くほどの長命さを表現する躍動感あふれるワインです。



## 気候動向

2013年の冬は、摂氏0度を下回る気温の低い日々の特徴づけられ、時折、大きな降雪にも見舞われました。一定の割合で雨が降り、冷涼だった春は、ぶどう畑への有用な水資源が確保でき、特に、発育が最大でヴェレゾンの始まる夏の時期の土壌への蓄えとなりました。例年に比べて特に冷涼であった夏は、7月末と8月初旬に猛暑を記録しヴェレゾンにとって好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差は、ぶどうを徐々に成熟させるのに良い影響を与えました。

## 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: 250~300 m

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・ソヴィーニオン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

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35ℓ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

非常に濃厚な赤みがかつたルビー色：複雑さを持つ香りは、桑の実やラズベリーのような赤果実に、ベルガモットの香りとビターカカオのパウダーとカカオバター、焙煎コーヒー豆の香り、そしてバニラ、クローブ、ジャスミン、アールグレイティーの淡い香りとの調和がとれています。口に含むと爽やかで複雑であり、余韻が続きます。タンニンは滑らかな味わいを持つワインのボディと融合します。重要である酸味はアルコールと上品に調和されます。最後に淡い甘草の香りとビート香のあるウイスキー、バニラ風味の煙草を感じさせます。

**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: 94 Points

The Wine Advocate: 91 Points

Wine Enthusiast: 90 Points

Falstaff: 93 Points