FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013



Formati

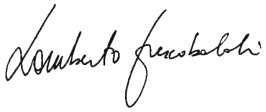
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 6,0 Imperiale – 18,0 Melchior

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013

Toscana IGT

ニポッ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・ソヴィーニョン、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に特徴 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: 齢 20年以上
ワインの種類: 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°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

非常に濃厚な赤みがかったルビー色：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 ビート香のあるウィスキー、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