FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014



Formati

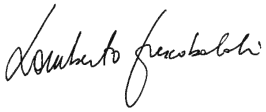
ボルドー型（0.75L）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014

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

2014年の冬は降雨量の多さに特徴づけられ、温暖であった春はぶどう樹の萌芽を早めてくれました。一定の割合で降る雨に見舞われた特に冷涼な夏であったことから、平年並みにブドウが生育し、7月末と8月初旬に起きた猛暑は、サンジョヴェーゼ種のヴェレゾンのための好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差が顕著であったことにより、徐々にブドウを成熟させていくことができました。

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: 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: 14,5%
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
熟成容器: 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2014：濃厚で密な赤みのあるルビー色をし、複雑な香りを持ちます。ブラックベリーやラズベリーのような赤系果実の香りに、ビターアーモンドとイチジクのコンフィチュールの香りと、コーヒー豆、カカオバター、淡いバニラの香りとのバランスがとれています。口に含むと、爽やかで複雑さを持ち、調和がとれ、余韻が長く続きます。そして、タンニンはワインのボディに融合し、重要である酸味はアルコールと上品に交わっていきます。ブラックベリーのコンフィチュールやブルーベリーのようなミックスベリーの香りが広がります。2017年3月テイスティング

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