FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015

Formati

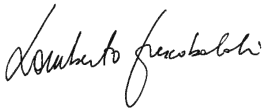
ボルドー型（0.75L）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015

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

2015年は、ブドウが素晴らしい状態で成熟しました。長く続いた夏と気温の高さ、好条件であった気候が要因です。2月の後半になり、ようやく待望の冬が訪れました。そのため、ぶどう樹の目覚めが遅れ、気温の低下が樹液の溢出時期を10日遅らせました。春の訪れは、ちょうど3月21日に確認されました。温暖な気温で快晴な日と、ここ5年間の平均と比較し少ない雨とが交互に訪れる日々により、開花が促進されました。実りの時期である夏は、ここ10年間で最も暑く陽の照る夏となり、7月は30度を超える日々と非常に少ない降雨量を特徴とし、土壌とブドウ畑が面する方角、大気の状態が相互に作用するニポッツァーノの微気候は、ヴェレゾンが均一に段階的に行うためのプラスの要素となりました。8月の第一週目に降った恵みの雨は、季節の流れを再び変え、驚くほどブドウの成熟プロセスを促し、収穫への期待を高めました。収穫は8月末に行われ、健やかさと味・香りにおいて最高の状態のブドウに仕上がりました。

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
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

極めて濃厚な赤いルビー色をしています。複雑な香りをもち、ブルーベリーとラズベリーの赤果実に、ジャスミンのブラックティーとトーストしたコーヒー豆との香りの調和がとれ、淡いバニラの香りを感じられます。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。滑らかで熟したタンニンがワインのボディと融合していきます。重要である酸味は、アルコール成分と上品に溶け合います。2018年1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: 95 Points
Doctor Wine: 94 Points
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points