FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016



Formati

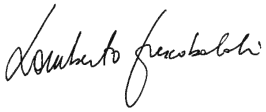
375ml、750ml、1.5L、3L、6L、18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2016

Toscana IGT

カヴェルネやプチ・ヴェルドの花が咲くブドウ畑を歩いていると、150年前、この場所で私の祖先が偉大なワインを作りたいという一心で、この2つの品種を初めて植えた情景に想いを馳せます。私の叔父、レオナルドの努力によりその願いは現実となり、1983年に躍動感と深みのある調和のとれたワインがこのクリュ・モルモレートで誕生しました。2013年からはサンジョヴェーゼ種を少量加えたことにより、上品さがより一層引き出されています。



気候動向

2016年のニポッツァーノ城は、全体として見事なヴィンテージだったといえるでしょう。この年の気候の特徴は、春は遅く冷涼であり8月は暑く快晴が続いたことが挙げられます。この理想的な季節の流れを象徴するのが雨の存在です。開花の時期にはふんだんに降り、6月末から収穫の時期までは少ない降雨量となりました。気温の高い夏であったことからも、カベルネ・ソーヴィニョンとカベルネ・フラン、プチ・ヴェルドは早期に成熟しました。

ワイン造りと熟成

モルモレート用のブドウ畑では15kgのカゴを使用し手摘みで収穫されます。まずブドウ畑で最初のふるいをかけた後、ワイナリーでさらに選別していきます。この細部までのこだわりが最高の品質を保証します。温度管理された中でアルコール発酵を10日間行います。マセラシオンは味を確認しながら行い、1ヶ月で完了しました。デキュヴァージュ後、マロラティック発酵を終えワイン作りの工程は終了です。その後、12月末にフランス製オーク材バリックでボトル詰めまでの2年間熟成していきます。その後に行う瓶内熟成で、モルモレートが持つ上品さと力強さを最大限に引き出していきます。

説明技術的な注意事項

モルモレート2016は濃厚な紫色をし、その外観からすぐに偉大なワインであることが見て取れます。ジャスミンとベルガモットの深みのあるフローラルな素晴らしい香りから始まり、完熟果実やラズベリー、ブラックベリーの明確な香りと柑橘のニュアンスが魅惑的に広がります。最後に香る紅茶とバニラのわずかなニュアンスの魅力的なスパイシー香により、複雑性が一層引き出されています。口に含むと、香りと同じようにフローラルでフルーティーな濃厚さを感じられます。ワインのストラクチャは調和良く広がっていきます。非常に繊細で心地よいタンニンは、余韻の長いフィニッシュを際立たせます。モルモレートは、繊細さと調和の良さ、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。ワインメーカー

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 94 Points
Bibenda: 5 Grappoli
Vitae: 4 Viti
Wine Spectator: 92 Points
Wine Advocate: 93 Points