FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020



Formati

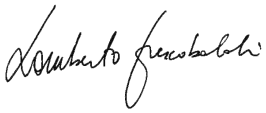
375ml、750ml、1.5L、3L、6L、18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020

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ことを思い出します。1983年、その願いは現実となり、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を少量加えたことで、より一層上品なワインとなっています。



気候動向

カステッロ・ニポッツァーノの2019年の秋は、雨が多かったため土壌に水分が蓄えられました。冬は、比較的温暖な気温を特徴とし、春も平年を上回る気温を記録しました。こうした状況からも生育と生産のバランスが素晴らしく成長しました。夜間の冷涼な気温と相まり、発芽から収穫までブドウ樹は力強く健全に保たれ、非常に恵まれた気候条件でした。こうした最適な状況のもとブドウは成熟し順調に収穫を迎えることができました。ヴィンテージ2020は、しっかりと存在する酸味と重要となる糖分により、この特別な「テロワール」がもつ特徴をより一層引き立てています。

ワイン造りと熟成

ブドウ畑は南西向きの標高200mに位置し、砂質の土壌です。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。まずブドウ畑でふるいをかけ、さらにワイナリーで選別していきます。この細部までのこだわりが最高の品質を保証します。ヴィンテージ2019は、酸味が特に美しい素晴らしい状態で完熟しました。デキヴァージュのすぐ後にマロラティック発酵が起こりました。12月末からフランス製オーク材バリックで熟成させていき、オークによる自然のマイクロオクシジェネーションを最大限利用しながら2年間（18ヶ月）寝かせます。その後、瓶内熟成を行い、モルモレートが持つ上品さと力強さを引き出し調和させていきます。

説明技術的な注意事項

モルモレート2019は、紫色に反射する濃厚で輝くルビー色をしています。フルーティでフローラル、スパイシーで躍動感溢れる非常に複雑なブーケです。豊かなフルーティ香を持ち、ブルーベリー、クロスグリ、ラズベリーなどベリー類が際立ち、そこにマラスカやチェリーのニュアンスが加わり、イチジクやデーツの甘みのあるフルーツ、最後にシトロンやベルガモットの澄み切った柑橘系の香りが心地よく広がります。第3アロマは軽くトーストしたドライフルーツの香りが主体となり、シナモンやブラックティー、コーヒーを感じられます。調和の取れた濃厚な味わいのフルボディです。タンニンは柔らかく滑らかです。驚くほど余韻が長く続きます。