FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022



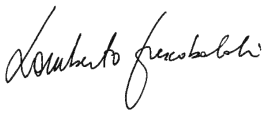
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022

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

ヴィンテージ2022は、前年秋の降雨量が平年並みであったことから土壌に十分な水分が蓄えられた状態でスタートしました。冬は温暖な気候が続き、3月は晴天に恵まれたことでブドウ樹が目覚めるきっかけとなりました。春になるとニポッツァーノのブドウ畑は時折雨に見舞われ、その後乾燥した暑い夏を迎えましたが、この地特有の涼風が特徴的な季節となりました。8月末と9月末に降った雨により早生・晩生品種ともに素晴らしい凝縮感を保ちながら、バランスの取れた状態で成熟していきました。昼夜の寒暖差はフェノールを抽出しやすくさせ複雑なアロマを形成し、芳醇で非常に日照に恵まれたヴィンテージが完成しました。

ワイン造りと熟成

ブドウ畑は南西向きの標高300mに位置し、砂質の土壌です。15kg用のカゴを使用し、手作業で収穫を行っていきます。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2022は、酸味が特に美しく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18ヶ月間寝かせます。その後、瓶内熟成を行っていくことで、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2022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な香りに第3アロマのスパイス香がしっかりと際立つ複雑なブーケを持ちます。ブラックベリーやクロスグリ、カシスを思わせるフルーティな香りとリコリスとホワイトペッパーを感じさせるスパイス香が非常に魅力的です。驚くほど心地よくバルサム香のニュアンスと完璧に溶け合います。口に含むと柔らかく濃厚でシルキーなタンニンを感じられます。非常に余韻が長く続き濃厚です。