FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023



Formati

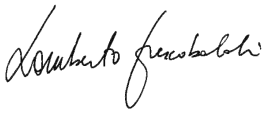
750ml、1.5L、3L、6L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

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種を少量加えたことにより、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2023は、激しい気候の変化のもとで生産され、ブドウの生育リズムをまるで物語のように繊細に刻んだ年となりました。冬は全体として非常に温暖でしたが、数週間のみ従来の寒気が訪れたことにより、ブドウ樹は十分な休眠を得ることができました。年初は降雨に恵まれたことから、土壌に豊富な水分が蓄えられ、次の季節に向け安定した基盤が形成されました。春も引き続き雨の多い季節となり、特に5月から6月中旬にかけて気温も平年を下回りました。夏に入ると状況は一変し、7月には高温が長く続く厳しい気候となり、ブドウ樹に大きな負荷を与えましたが、これまでに蓄えられた水分により、ブドウはこのストレスに適切に対応することができました。その後、7月末から気温が低下し始め、より安定した環境のもとで成熟していきました。こうしてヴィンテージ2023は、個性豊かな年となり、気候の難しさを見事に味わいと上品さに変えました。太陽の恵みを感じさせつつバランスが取れ、深みのあるワインとなり、ニポッツァーノのテロワールの個性を正確かつ誠実に語っています。

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、砂質土壌です。収穫は15kgのカゴを使用し手摘みで行われます。はじめに、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。デキヴァージュのすぐ後にマロラティック発酵を行います。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、2年間寝かせます。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2023は、紫色に反射する濃厚に輝く赤いルビー色をしています。香りは、ブラックベリー、ラズベリー、カシスの熟した果実の香りから始まり、ほのかな柑橘系の爽やかなニュアンスが続きます。その後、リコリスやカルダモンを思わせる魅力的なスパイス香が広がっていきます。最後に、カカオパウダーやコーヒーの木の第3アロマを感じられ、豊かな奥行きを生み出しています。口に含むと、果実味と香りからも感じられたスパイスのニュアンスが見事に調和し、豊かで包み込むような味わいが広がります。タンニンは濃密でしっかりとしたストラクチャがありつつも滑らかな質感です。驚くほど余韻が長く続くワインです。