


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010



Formati

750ml, 1. 5L, 3L, 6L, 18L

Mormoreto 2010

Toscana IGT

このワインは、1976年に植えられたモルモレートの畑のぶどうからつくられた、カステロ・ディ・ニポツァーノの偉大なワインです。最初のヴィンテージは1983年で、それ以来、優良なヴィンテージにのみつくられてきました。このワインがつけられなかったのは、1984、1987、1989、2002年です。150年前に植えられたカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドーは、年を経るにつれて、この地のテロワールと密接な関係を築き、今では各品種のユニークな個性の全てを発揮しています。この偉大なワインには深く、まろやかでありながら洗練された味わいがあり、長年にわたって熟成する能力があります。



気候動向

2010年の春は、頻りに風雨に見舞われ、ぶどう栽培担当者達に畑の管理や病害対策等における試練を与えましたが、この雨は同時に地下水の貯蓄量を増やすというメリットももたらしました。夏の間は、適度な雨と晴れた日が均等に繰り返しました。9月は理想的な気候となり、昼間は温暖で良く晴れ、夜は涼しくなる日が収穫の終わりまで続きました。収穫の終盤では、ぶどう樹は素晴らしい状態にあり、最高の成熟度に達したぶどうがセラーに運び込まれました。春の雨の後、夏の間は適度に日照に恵まれ、この状態が秋まで続きました。9月に多少の雨が降りましたがぶどうの健全さに問題はありませんでした。ぶどうの良い熟度のレベルのおかげで、この年のワインは素晴らしいストラクチャーを得られました。特に、カベルネ、サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・フランのアサブラージュからつくられるモルモレートの品質は高く、特にこのヴィンテージにおいて、世界的品質のワインとなるでしょう。

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

葡萄畑の年齢: 平均20年以上

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロー25%、カベルネ・フラン12%、プティ・ヴェルドー3%

アルコール度数: 14,50%

浸漬時間: 間ぶどう品種毎に別々に醸造。ステンレス・スチール・タンクで35ℓ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ヵ月。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

オルガノレプティックノート: モルモレート2010は、ほとんど透けて見えないほど濃いルビー色をしています。チェリーやラズベリー等、甘く濃い色の豊かな果実が香り、次にアボラ・アーモンドやミントと、風味豊かな海塩のニュアンスが続きます。これらのアロマの中に、エレガントなトリュフ、黒いリコリス、生姜などが現れ、やがてチョコレートやタールなどの、より色の濃いニュアンスが加わります。味わいは、圧倒的な豊かさがあり、密度が高く、ピロードのような滑らかさがあります。フルボディで、広がりのあるストラクチャーに支えられたタンニンが、存在感を示しています。—2

013年3月byセルジオ・ディ・ロレート

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。