

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2015



Formati

0,375л – 0,750л – 1,5 елькиор – 3,0 елькиор – 6,0 елькиор – 18,0 Мелькиор

## Mormoreto 2015

Тоскана IGT

Великое вино Каstellо Нипоццано появилось на свет в 1983 году и с тех пор производится в благоприятные годы. Не производилось в 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 и 2002 годах. Начиная с 2013 года к винограду каберне совиньон, каберне франт и пети вердо, выращиваемых около 150 лет, добавляется изысканность сорта санджовезе. Так усиливается связь с традициями этих земель. Морморето — вино с живым характером, отличающееся утонченностью, гармонией и невероятным потенциалом долголетия.



## Климатическая тенденция

В 2015 году виноград созрел превосходно, благодаря долгому лету, высокой температуре, и прекрасной погоде в целом. Зима заставила себя подождать: она наступила лишь во второй половине февраля, замедлив, таким образом, весеннее пробуждение растений. Из-за низкой температуры так называемая фаза «плача» началась с запозданием в 10 дней. Весна наступила ровно 21-го марта. Сезон цветения прошёл хорошо благодаря чередованию ясных тёплых дней с умеренно (относительно предыдущих пяти лет) дождливыми. Сезон созревания плодов: лето. Оно запомнилось как одно из самых солнечных и знойных в последнем десятилетии. В июле дневная температура превышала 30 градусов, осадков почти не выпадало. Микроклимат Нипоццано - сочетание особенностей почвы, размещения виноградников и атмосферных показателей - оказался ещё одним благоприятным фактором для равномерного и постепенного созревания винограда. Долгожданные дожди в начале августа снова поменяли ритм сезона, чудесно ускорив процесс созревания, и сдвинув вперёд сроки сбора урожая. Он начался в конце августа; виноград был превосходен, как по качеству, так и на вкус.

## Характеристики территории

**Происхождение:** Каstellо ди Нипоццано, Пелаго

**Альтиметрия:** от 250 до 300 м (от 820 до 985 футов)

**Поверхность:** 25 гектаров на винограднике Морморето (61 акр)

**Контакт:** юг

**Тип почвы:** 1) Песчаные, богатые кальцием, с хорошим дренажем. pH нейтральный или слегка щелочной 2) известняковые с гравием на поверхности, богатые глиной и кальцием (т.н. «белые»). pH щелочной

**Плотность растений:** более 5800 лоз/га

**Разведение:** кордоне сперонато

**Возраст виноградника:** более 20 лет

**Сорт Вино:** сорт винограда преобладание Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, и Sangiovese, с вкраплениями Petit Verdot

**Алкогольная степень:** 14° Об

**Время мацерации:** каждый сорт винифицируется отдельно 15 дней в чанах из нержавеющей стали при температуре ниже 35°C (95° по Фаренгейту), после чего следует мацерация на кожице в течение 20 дней

**Яблочно-молочное брожение:** проводится непосредственно после алкогольной ферментации

**Ёмкости для выдержки:** баррики как из пиленого, так и щепленого дуба, пропорция которых варьируется, когда остальные достигнут возраста одного года

**Длительность выдержки:** 24 месяца в барриках, 6 месяцев в бутылке

# Технические примечания

**Органолептические примечания:** Морморето 2015 - непрозрачное вино красно-рубинового цвета. Букет сложный: в аромат ягод, таких как черника и малина, добавляются в превосходной пропорции ноты чёрного чая, жасмина, обжаренных кофейных зёрен и лёгкий ванильный оттенок. Вкус свежий, сложный, насыщенный и гармоничный: бархатные танины чудесно вплетаются в структуру вина. Кислинка играет важную роль, она изысканно соединяется с алкогольной составляющей. Впервые дегустировалось в январе 2018 года.

**Сопряжение:** Это вино составит великолепную пару всем видам томлёного мяса, таким, как блюдам под маринадом, жаркому в горшочке и рагу. Оно также восхитительно с выдержанными сырами.