FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010



Formati

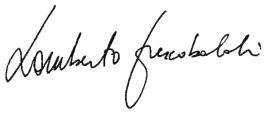
0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*, 6 *л*, 18 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2010

Тоскана IGT

Это великое вино поместья, рождённое на винограднике Мормореto, который был высажен в 1976 году. Его первый урожай относится к 1983 г., и с тех пор вино производилось исключительно в самые лучшие годы. Например, не существует винтажей 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 и 2002 годов. Сорта каберне совиньон, мерло, каберне фран и пти вердо, которые были высажены здесь 150 лет назад, за прошедшее время отлично прижились к местному терруару и теперь проявляют все свои лучшие свойства. Это невероятно глубокое, богатое и вместе с тем утончённое вино, которое способно годами вызревать у вас в погребе.



Климатическая тенденция

Весной 2010 года шли обильные ливни, ставшие серьёзным испытанием для команды, работающей на винограднике, которая старалась обеспечить лозам условия для нормального роста и одновременно бороться с грибком, однако благодаря дождям сформировался достаточный запас подпочвенной влаги. В летние месяцы, наоборот, сильные дожди чередовались с засушливыми солнечными днями. Сентябрь подарил идеальные условия: прохладные ночи и тёплые дни с обилием солнечного света вплоть до конца сбора. Лозы смогли проявить свои лучшие свойства, а плоды поступили на винодельню в состоянии оптимальной зрелости. После весенних дождей летние месяцы отличались тёплой солнечной погодой, которая продержалась вплоть до осени. В сентябре прошли небольшие дожди, но они не повредили здоровью и спелости ягод. Превосходная степень зрелости плодов – залог утончённой структуры вин этого урожая. Особенно благоприятны прогнозы для культового вина поместья – Mormoreto, бленда каберне совиньона, мерло, каберне франа и небольшого количества пти вердо, винтаж которого обладает выдающимся потенциалом.

Характеристики территории

Происхождение: Виноградник Мормореto, Пелаго
Альтиметрия: от 250 до 300 м (от 820 до 985 футов)
Поверхность: 25 гектаров на винограднике Мормореto (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: в среднем более 20 лет
Сорт Вино: 60% каберне совиньон, 25% мерло, 12% каберне фран, 3% пти вердо
Алкогольная степень: 14,5° Об
Время мацерации: каждый сорт винифицируется отдельно 15 дней в чанах из нержавеющей стали при температуре ниже35°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

Mormoreto 2010 обладает тёмно-рубиновым, почти непрозрачным цветом. Аромат наполнен богатым фруктовым букетом с нотами сладкой черешни и малины, вслед за которыми проступают миндальные и мятные тона с лёгким оттенком морской соли. В этот сложный букет вплетаются ароматы трюфеля, чёрной лакрицы и имбиря, увенчанные шоколадными и смолистыми оттенками. Во рту чувствуется невероятно густой вкус и бархатистая текстура с изящными танинами, гармонично вплетёнными в мощную полнотелую структуру вина. Продегустировано Серджо ди Лорето в марте 2013 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.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points