FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011



Formati

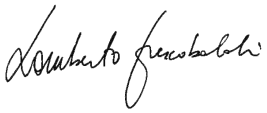
0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*, 6 *л*, 18 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2011

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

2011 год характеризовался температурами, которые в среднем превышали норму. С середины августа отмечалось очень быстрое созревание винограда и более ранний срок сбора урожая с опережением на одну неделю: работы начались 26 августа со сбора Мерло и завершились на первой неделе октября сбором Пти Вердо. Почти полное отсутствие дождей во время сбора винограда способствовало накоплению сахара в гроздьях, что привело к повышению крепости вин. Содержание фенола было значительным и впечатляющим, как в косточках, так и в кожице. Данные условия способствовали тому, что Мормореto урожая 2011 года получилось отменным, с важной таниновой структурой и сложным профилем аромата, элегантным. Взвешенный баланс вкуса и аромата придают вину долговечность и возможность впечатлять по прошествии времени.

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: более 20 лет
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

Мормореto урожая 2011 года имеет ярко-красный цвет с оттенками лилового. Имеет фруктовый запах черники и вишни, а также букет, в который входят йод , хинное дерево и бальзамические ноты эвкалипта и мяты. И, наконец, очень легкий аромат кардамона. Во рту таниновая масса является ощутимой, плотной и почти непроницаемой. Шелковистое и бархатистое, имеет отменную консистенцию и тончайшие финальные ноты из букета йода и бальзамика.

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

Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Tralci
The Wine Merchant: Top 100
Wine Spectator: 90 Points