

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Mormoreto 2012



Formati

0,375л – 0,750л – 1,5 елљкиор – 3,0 елљкиор – 6,0 елљкиор – 18,0 Мелљкиор

## Mormoreto 2012

Тоскана IGT

Это великое вино поместья, рождённое на винограднике Mormoreto, 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. Сорты 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

Зима 2012 г. отличалась крайне низкой температурой воздуха, которая порой опускалась ниже 0°C в январе, и обильными снегопадами в феврале. Весна была прохладной и дождливой. В результате этого на территории виноградников пополнились запасы грунтовых вод, которых было достаточно для виноградной лозы, особенно на протяжении жаркого летнего периода. В это время виноградные листья уже окончательно сформировались, а ягоды начали менять цвет и созревать. Летом же установилась жаркая и сухая погода. Температура поднималась выше 35°C. Ночи были очень холодными. Все эти факторы определяют и максимально усиливают ароматические составляющие винограда. Виноград «каберне совиньон», «каберне фран» и «пти вердо» выращивают на илисто-глинистой почве, обеспечивающей сбалансированное и равномерное созревание ягод вплоть до урожая в конце сентября. С другой стороны, урожай раннеспелого винограда «мерло» был собран в конце августа. К тому времени содержание сахара в винограде достигло необходимого уровня, а танины в семенах полностью сформировались.

# Характеристики территории

**Происхождение:** Виноградник Морморето, 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 Merlot, 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

Mormoreto- вино глубокого насыщенного рубиново-красного цвета. Богатый и сложный аромат включает оттенки спелых дикорастущих ягод (ежевика и малины), какао-порошка и какао-масла, как в выпечке; кофейных зерен, обжаренных для эспрессо; едва различимых ноток ванили и корицы, оттенки гвоздики, жасмина и листьев серого чая. Мягкий и округлый вкус вина раскрывает описанные ароматы, но при этом содержит более отчетливые ноты горького шоколада, свежей малины, односолодового виски, ванильного табака. (Дегустация проведена в марте 2015 г.)

**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

Wine Spectator: 93 Points

JamesSuckling.Com: 93 Points