FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012



Formati

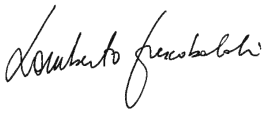
0,375л – 0,750л – 1,5 елькиор – 3,0 елькиор – 6,0 елькиор – 18,0 Мелькиор

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2012

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

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 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
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 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- вино глубокого насыщенного рубиново-красного цвета. Богатый и сложный аромат включает оттенки спелых дикорастущих ягод (ежевики 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