FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013



Formati

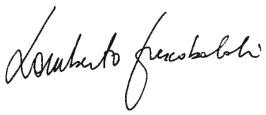
0,375л – 0,750л – 1,5 елькиор – 3,0 елькиор – 6,0 елькиор – 18,0 Мелькиор

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2013

Тоскана IGT

Великое вино Кастелло 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. Мормореto — вино с живым характером, отличающееся утончённостью, гармонией и невероятным потенциалом долголетия.



Климатическая тенденция

Зима 2013 года оказалась холодной, днём температура часто опускалась ниже нуля, иногда случались даже довольно сильные снегопады.Весна была прохладной, дожди выпадали равномерно в течение всего сезона.Лето также выдалось особенно прохладным. Были отмечены пики жары лишь в конце июля и первой трети августа, что способствовало созреванию винограда. Разность дневных и ночных температур сделала процесс созревания постепенным и размеренным.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано, 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 Sangiovese, с вкраплениями Petit Verdot
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 баррикаx, 6 месяцев в бутылке

Технические примечания

Вино непрозрачное, рубинового цвета. Букет сложный: в ароматы ежевики и малины гармонично вплетаются цветочные оттенки бергамота, вместе с ними - ноты какао-бобов, какао-масла, жареных кофейных зёрен и нотка ванили, а также едва уловимые ароматы гвоздики, жасмина и чая сорта “Граф Грей”.Вкус свежий, сложный, долгий и гармоничный. Таннины делают наделяют вино бархатистой структурой. Кислотность вина прекрасно дополняет его алкогольную составляющую, образуя единое целое. Во вкусе - лесные ягоды и лёгкая нотка лакрицы; в финале улавливаются ноты шотладского виски, табака и ванили.

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: 94 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Wine Enthusiast: 90 Points
Falstaff: 93 Points