FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014



Formati

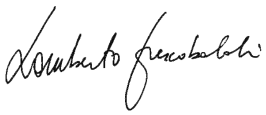
0,375л – 0,750л – 1,5 елькиор – 3,0 елькиор – 6,0 елькиор – 18,0 Мелькиор

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2014

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

В целом более тёплая, чем обычно, зима и мягкая весна 2014 года способствовали раннему распусканию почек на лозе. Лето, весьма прохладное, но с равномерными осадками, замедлило фазы развития и роста растений до среднестатистических. Всплески жары в конце июля и в первой декаде августа способствовали тому, что виноград сорта санджовезе начал набирать цвет. Разность дневной и ночной температуры благоприятно сказалась на постепенном созревании винограда.

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

Мормореto 2014 – непрозрачное вино насыщенного рубинового цвета. Букет сложный: аромат ягод, таких как ежевика и малина, гармонично смешивается с нотами горького миндаля, инжирного конфитюра, обжаренного кофе в зёрнах и какао-масла, и дополняется лёгкой нотой ванили. Вкус свежий, сложный, продолжительный, гармоничный. Таннины прекрасно вплетаются в тело вина. Кислотная составляющая значима, здесь она изящно соединяется с алкогольной. Ноты черники и ежевичного варенья. Впервые дегустировалось в марте 2017 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: 94 Points