FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015



Formati

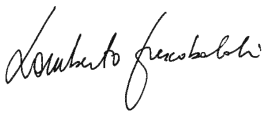
0,375л – 0,750л – 1,5 елькиор – 3,0 елькиор – 6,0 елькиор – 18,0 Мелькиор

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2015

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 2015 году виноград созрел превосходно, благодаря долгому лету, высокой температуре, и прекрасной погоде в целом. Зима заставила себя подождать: она наступила лишь во второй половине февраля, замедлив, таким образом, весенние пробуждение растений. Из-за низкой температуры так называемая фаза «плача» началась с запозданием в 10 дней. Весна наступила ровно 21-го марта. Сезон цветения прошёл хорошо благодаря чередованию ясных тёплых дней с умеренно (относительно предыдущих пяти лет) дождливыми. Сезон созревания плодов: лето. Оно запомнилось как одно из самых солнечных и знойных в последнем десятилетии. В июле дневная температура превышала 30 градусов, осадков почти не выпадало. Микроклимат Нипоццано - сочетание особенностей почвы, размещения виноградников и атмосферных показателей - оказался ещё одним благоприятным фактором для равномерного и постепенного созревания винограда.Долгожданные дожди в начале августа снова поменяли ритм сезона, чудесно ускорив процесс созревания, и сдвинув вперёд сроки сбора урожая. Он начался в конце августа; виноград был превосходен, как по качеству, так и на вкус.

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° 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 2015 - непрозрачное вино красно-рубинового цвета. Букет сложный: в аромат ягод, таких как черника и малина, добавляются в превосходной пропорции ноты чёрного чая, жасмина, обжаренных кофейных зёрен и лёгкий ванильный оттенок. Вкус свежий, сложный, насыщенный и гармоничный: бархатные таннины чудесно вплетаются в структуру вина. Кислинка играет важную роль, она изысканно соединяется с алкогольной составляющей. Впервые дегустировалось в январе 2018 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: 95 Points
Doctor Wine: 94 Points
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points