


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2017



Formati

0,75 lt, 1,5 lt, 3lt., 6 lt., 18 lt.

Mormoreto 2017

Тоскана IGT

Прогуливаясь по виноградникам Каберне и Пети Вердо, я мысленно возвращаюсь на 150 лет назад, когда мои предки первыми высадили эти сорта с намерением создать превосходное вино. Благодаря стараниям моего дяди Леонардо, начиная с 1983 года, это намерение воплощается в Крю Морморето — в вине с живым характером, глубоким и гармоничным. С 2013 года мы добавляем туда немного Санджовезе, таким образом придав ему ещё большей изысканности.



Климатическая тенденция

Зима 2017 года была мягкой и сухой. Весной почки на лозе начали распускаться раньше обычного, из-за чего и все последующие этапы развития лозы начинались с опережением. Редкие дожди той весной утолили жажду растений и обеспечили их превосходное цветение, хотя оно и случилось раньше, чем в предыдущие годы. Сбор урожая начался в конце августа, по завершении жаркого и сухого лета. Виноград был качественным, богатым цветом и полифенолами.

Винификация и выдержка

Виноград в Морморето собирали вручную в ящики по 15 килограммов. После первой очистки винограда он прошёл повторный тщательный отбор по прибытии на винодельню. Внимание к деталям обеспечило максимальное качество будущего продукта. Урожай 2017 года принёс очень плотные гроздья. Чтобы улучшить экстракцию полифенолов и ароматических веществ, ферментация и настаивание суслу на кожице проводились деликатно, при установленной невысокой температуре и более редким, чем обычно, монтажем. Малолактическая ферментация была преждевременной и прошла сразу после разлива вина по ёмкостям. В конце года «Морморето» начали выдерживать в барриках из французского дуба, где его оставили на два года, извлекая максимальную пользу от микроциркуляции кислорода, которую обеспечивает дуб. После розлива по бутылкам вино там выдерживалось несколько месяцев, чтобы достичь гармонии, и максимально выразить свою изысканность и мощь.

Технические примечания

“Морморето 2017” - вино обволакивающее и тёплое, как сезон, в котором оно появилось. Оно красно-рубиновое, насыщенное и прозрачное одновременно, с прекрасной консистенцией. В букете преобладают ноты ежевики, черники и малины, очень освежающие. Бальзамические и ментольные оттенки чудесно гармонируют с нотами бергамота и жасмина. Не медлят проявиться и пряные ноты гвоздики и ванили. Третичные ноты на удивление хорошо соединились: это ноты табака, какао-порошка и кофе в зёрнах. Вкус мягкий, но и превосходно освежающий, с округлыми шелковистыми таннинами. Финал продолжительный и устойчивый.

Призы и награды

James Suckling: 95 Points

Luca Maroni: 94 Points