


FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2020



Formati

0,75 l, 1,5 l, 3l, 6 l, 18 l

Mormoreto 2020

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. С 1983 года их желание 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 2019 года в Кастелло Нипоццано была дождливой, что создало хороший запас воды в почвенном субстрате под виноградниками. Температура зимой была комфортной. Весной тоже было теплее, чем обычно. Такая погода благоприятствовала гармоничному развитию растений и завязи плодов. Тёплые дни вместе с прохладными ночами помогали лозе оставаться сильной и здоровой на протяжении всего сезона. Сбор урожая проходил в прекрасных погодных условиях, поэтому виноград оказался спелым и здоровым. 2020 год подчеркнул особенности этого великолепного терруара: в вине чувствуется отчётливая кислинка одновременно с высоким содержанием сахаров.

Винификация и выдержка

Виноградники в Морморето расположены на юго-западной стороне холма на высоте 300 метров над уровнем моря на песчаных почвах. Виноград в Морморето собирали вручную в ящики по 15 килограммов. После первой очистки виноград прошёл повторный тщательный отбор по прибытии на винодельню. Внимание к деталям обеспечило максимальное качество будущего продукта. Урожай 2020 года принёс чудесный спелый виноград с изумительной кислинкой. Малолактическая ферментация прошла сразу после брожения. В конце года началась выдержка “Морморето” в барриках из французского дуба. Там его оставили на 18 месяцев, извлекая максимальную пользу от микроциркуляции кислорода, которую обеспечивает дуб. Затем вино разлили по бутылкам и выдерживали его там ещё несколько месяцев, что помогло ему достичь гармонии и максимально выразить свою изысканность и мощь.

Технические примечания

“Морморето 2020” - вино насыщенного и сверкающего рубинового цвета с пурпурными отблесками. Букет чрезвычайно сложный: здесь есть фруктовые, цветочные, пряные и дымные ноты. Во фруктовом богатстве аромата преобладают ноты лесных ягод — черники, чёрной смородины и малины. Их оттеняют ноты вишни и черешни, а также сладкие нотки инжира и финика, приправленные лёгкими нотами цитрона и бергамота. В финале этой части дегустации проявляются ароматы слегка обжаренных орехов, корицы, чёрного чая и кофе. Вкус сложный, насыщенный и гармоничный. Танины мягкие и шелковистые. Очень долгое послевкусие.

