FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022



Formati

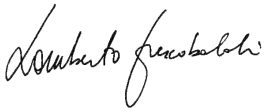
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3*л*, 6 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2022

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 Мормореto — 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

В начале 2022 года в почве был большой запас воды, поскольку предыдущая осень была довольно дождливой. Зима была мягкой, но несколько затяжной. Солнечный март разбудил лозу от зимнего сна. Весенние дожди в Нипоццано уступили летней засухе и зною, которые немного смягчали типичные для этой местности ветра. Дожди, прошедшие в конце августа и в конце сентября, помогли как ранним, так и более поздним сортам винограда завершить цикл созревания; грозди были плотными и в отличном состоянии. Разность дневной и ночной температуры способствовала образованию ценных полифенольных компонентов и сложного аромата, завершив таким образом богатый и солнечный год.

Винификация и выдержка

Виноградник расположен на юго-западной стороне холма на высоте 300 метров над уровнем моря на песчаных почвах. Виноград 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 2022 года принёс чудесный спелый виноград с изумительной кислинкой. Малолактическая ферментация прошла сразу после брожения. В конце года началась выдержка “Мормореto” в барриках из французского дуба. Там его оставили на 18 месяцев, извлекая максимальную пользу из 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 потенциал.

Технические примечания

Mormoreto 2022 — вино насыщенного и сверкающего рубинового цвета с пурпурными отблесками. Его букет сложный: фруктовый и цветочный, приправленный заметными дымными нотами. Фруктовая составляющая аромата особенно интригует нотами ежевики и чёрной смородины, а пряная составляющая отсылает к лакрице и белому перцу. Очень приятны и прекрасно встроены и бальзамические оттенки. Вкус “Мормореto” мягкий и насыщенный, таннины бархатистые. Весьма долгое послевкусие, устойчивое и сильное.