FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

Formati

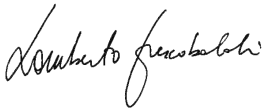
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3*л*, 6 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Mormoreto 2023

Тоскана IGT

“Прогуливаясь по виноградникам Каберне и Пти 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

Погода в 2023 году была насыщена контрастами: они совпадали с фазами развития винограда с почти эталонной точностью. Зима в целом была очень мягкой, но всего две-три действительно холодных недели смогли погрузить лозу в глубокий зимний сон. Начало года было богато дождями, что помогло создать обширные запасы воды в почве для будущего тёплого сезона. Весна тоже была дождливой, в то время как температура была ниже средней. Ещё больше дождей выпало в первой половине июня. В июле погода изменилась значительно: долгая жара стала испытанием для лозы, которая выстояла благодаря водным резервам, накопленным в предыдущие месяцы. Первые же симптомы пересыхания купировались понижением температуры, начиная с конца июля. Таким образом виноград оказался в наиболее благоприятных для созревания условиях. Вина урожая 2023 года обладают сильным характером, способным выстоять в непогоду и создать изысканный напиток. Эти вина “солнечные”, но сдержанные, непростые, но гармоничные; они с точностью раскрывают сущность края Нипоццано.

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. 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 2023 — вино прекрасного насыщенного рубинового цвета с лиловыми отблесками. Букет раскрывается нотами спелых ягод, таких как ежевика, малина и чёрная смородина, которые затем сменяются свежими цитрусовыми нотками. Они, в свою очередь, уступают место чудесным пряным оттенкам лакрицы и кардамона, а после — третичным нотам какао-порошка и кофейного дерева. Вкус многогранный, насыщенно-фруктовый с теми же пряными нотами, которые вначале восприняло обоняние. Танниновая текстура плотная, но в то же время шелковистая. Необыкновенно долгое и устойчивое послевкусие.