

Mormoreto, Toscana IGT

Frescobaldi – Castello Nipozzano, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rote Beerenfrucht, sehr fruchtbetont, seidige Tannine
Alkohol:	14,0 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 93, 10 44 94

Charakteristik

In der Nase dominieren Aromen von Waldfrüchte, Brombeere und Himbeere gefolgt von Vanille, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vielschichtig, und überzeugt durch seine zarten, gut eingebundenen Tannine. Im Finale intensiv und enorm lang.

Klima/Terroir

Auf etwa 300 Meter Höhe nach Südwesten ausgerichteten Weinberg reifen die unterschiedlichen Rebsorten dank günstiger Bodenstruktur und einem perfekten Mikroklima besonders gut. 1983 wurde von diesem Weinberg zum ersten Mal die Trauben für eine Prestige Cuvée des Castello di Nipozzano gelesen, die seither Weltruhm erlangt hat, der Mormoreto.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Eichenfässern und anschließend noch 3 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

Das Weingut

Zeitlose Schönheit, natürliche Eleganz und Genie der Renaissance – all dies vereint die Toskana in sich. Im Herzen der berühmten Region Chianti Rufina überragt die Festung des Castello di Nipozzano die Weinberge seit 1000 Jahren und wacht über die „Collezione privata“, eine private Weinsammlung, die für jeden Neugeborenen der Familie Frescobaldi eigens angelegt wird.

1855 fand eine kleine Revolution in der Heimat des Sangiovese statt. Genius Vittorio, ein Vorfahre der Familie Frescobaldi ließ, die bis dato in Italien unbekannt Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot in ausgewählten Parzellen des Castello di Nipozzano anpflanzen. Allerdings dauerte es mehr als ein Jahrhundert, bis sich die großen internationalen Rebsorten endgültig akklimatisierten. So wurde erst 1983 der erste Nipozzano Mormoreto von der Familie Frescobaldi aus der Taufe gehoben.

