



2016 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Le cru du domaine historique de Frescobaldi

Description:

Ce superbe assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese et un soupçon de Petit Verdot est un véritable chef d'oeuvre produit par l'emblématique domaine toscan Castello di Nipozzano, de la famille Frescobaldi. Afin de refléter au mieux le caractère unique du terroir, seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour le Mormoreto élaboré par ces pionniers du Cabernet.

Note de dégustation:

Rubis foncé aux reflets grenat. Bouquet aux senteurs multiples de framboises et prunes rouges, sur des notes de vanille et de moka, puis un peu de thym. Magnifique complexité dans la bouche aux arômes de fruits concentrés, maintenant également de mûres, avec de délicates notes toastées et un peu de réglisse, tannins tendres, agréable fraîcheur; texture fine et veloutée, finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: Frescobaldi

Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Référence: 0351616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.