



2019 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un Frescobaldi très recherché

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 que produisent ces pionniers du Cabernet.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, nuances violettes. Magnifique bouquet aux notes de baies des bois, mûres et myrtilles, sur des touches de nougat et de chocolat noir, ainsi que de délicates nuances de vanille. En bouche, harmonieux mariage entre les arômes fruités, toastés et frais, sur une pointe de poivre et de cassis, très dense et ciselé; finale toscane avec beaucoup de caractère qui laisse présager d'un long potentiel de garde.

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):

James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Référence:

0351619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2035
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.