



2020 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Le fleuron de Nipozzano

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 grenat. Nez complexe et très vineux, marqué par les fruits noirs, mûres et cerises, sur des nuances de chocolat crémant, de moka, de vanille et de violette. La bouche très explosive et concentrée révèle en plus des fruits rouges et noirs, une note de fraîcheur envoûtante, des tannins veloutés et fondus, ainsi que d'agréables arômes toastés qui se développent peu à peu; très puissant et vinifié avec une extrême précision, jolies nuances d'amande dans la finale promettant beaucoup de potentiel.

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, Score 19/20

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Référence:

0351620

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, Score 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2036
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 déguster.