



2009 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Un vero tesoro quando è perfettamente maturo

Descrizione del vino:

Questo superbo blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese e un pizzico di Petit Verdot è un vero capolavoro prodotto dall'iconica tenuta toscana Castello di Nipozzano, di proprietà della famiglia Frescobaldi. Per riflettere al meglio il carattere unico del terroir, solo le migliori uve vengono selezionate per il Mormoreto prodotto da questi pionieri del Cabernet.

Nota di degustazione:

Colore porpora corposo con accenti rosso granata. Bouquet maturo e profondamente complesso: amarena e ribes nero maturi, note di cannella con un accenno di vaniglia e brownie. Attacco dolce e fruttato al palato, con aromi succosi di mora e nocciola, con un po' di tabacco e una nota di eucalipto; molto concentrato. Tannini ancora delicatamente percepibili, notevole struttura e lunghezza nel finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0351609

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.