



2016 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

L'annata della storica tenuta Frescobaldi

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:

Rubino scuro con riflessi granati. Bouquet sfaccettato di lamponi e prugne rosse, con note di vaniglia e moka, seguite da un accenno di timo. Magnifica complessità al palato con aromi concentrati di frutta, ora anche mora, con delicate note tostate e un accenno di liquirizia, tannini morbidi, piacevole freschezza; trama fine e vellutata, finale persistente.

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:

Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Numero di articolo:

0351616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
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.