



2019 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un Frescobaldi molto ricercato

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:

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Magnifico bouquet con note di frutti di bosco, more e mirtilli, con sentori di torrone e cioccolato fondente e delicate sfumature di vaniglia. Al palato, armonioso connubio di aromi fruttati, tostati e freschi, su un accenno di pepe e ribes nero, molto denso e cesellato; finale toscano con molto carattere che lascia intendere un potenziale di lungo invecchiamento.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Numero di articolo:	0351619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.