



2020 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Il gioiello di Nipozzano

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 riflessi granati. Naso complesso e molto vinoso, caratterizzato da frutti neri, more e ciliegie, con note di cioccolato Crémant, moka, vaniglia e viola. Il palato, molto esplosivo e concentrato, rivela non solo frutti rossi e neri, ma anche un'ammaliante nota di freschezza, tannini vellutati e morbidi e piacevoli aromi tostati. Aromi di tostatura che si sviluppano gradualmente; molto potente e vinificato con estrema precisione, belle note di mandorla nel finale che promettono un grande potenziale.

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, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Numero di articolo:	0351620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2036
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.