



2021 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Il ricercato cru Frescobaldi di Castello Nipozzano

Descrizione del vino:

La meravigliosa composizione di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese e una piccola percentuale di Petit Verdot è un capolavoro della tenuta toscana di punta dei Frescobaldi, il Castello di Nipozzano. Solo le migliori uve vengono selezionate per il Mormoreto dai pionieri del Cabernet per riflettere perfettamente l'unicità del terroir .

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con centro impenetrabile. Bouquet complesso e potente: frutti rossi e neri, lamponi e ribes, cioccolato fondente e torrone, oltre a una nota di petali di rosa. L'attacco molto potente rivela tutto il fascino toscano e un'eleganza impressionante, ora anche con prugne e gelatina di fragole, caramello e moka, tannini teneri e maturi, su una magnifica freschezza; il finale promette un fantastico potenziale di 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:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Numero di articolo:	0351621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2037
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.