



2021 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un Frescobaldi très recherché de Castello di Nipozzano

Description:

Ce superbe assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese et un soupçon de Petit Verdot est un véritable chef d'oeuvre produit par l'emblématique domaine toscan Castello di Nipozzano, de la famille Frescobaldi. Afin de refléter au mieux le caractère unique du terroir, seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour le Mormoreto élaboré par ces pionniers du Cabernet.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, centre impénétrable. Bouquet complexe et puissant : baies rouges et noires, framboises et cassis, chocolat noir et nougat, ainsi qu'un souffle de pétales de rose. L'attaque très puissante révèle tout le charme toscan et une élégance impressionnante, avec maintenant également des prunes et de la gelée de fraises, du caramel et du moka, des tannins tendres et mûrs, sur une magnifique fraîcheur; la finale promet un fantastique potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

Score 19/20, James Suckling 93/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2037

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot

Référence:

0351621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.