



2012 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Bordeaux-Blend mit toskanischem Charme

Descrizione del vino:

Die wunderbare Komposition aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese und einem kleinen Anteil Petit Verdot ist ein Meisterwerk aus dem toskanischen Vorzeigegut der Frescobaldis, Castello di Nipozzano. Nur das beste Traubengut wird für den Mormoreto von den Cabernet-Pionieren selektiert, um die Einzigartigkeit des Terroirs perfekt widerzuspiegeln.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Rubin, leicht aufgehellter Rand. Tiefgründiges Nasenbild mit Noten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, charmant ergänzt durch Kokosnuss, Mokka und Zimt, auch eine Spur Jasmin. Am Gaumen von wunderbarer Eleganz, die rot- und schwarzbeerigen Aromen bestätigen sich, von ungemein sanfter Tanninstruktur; im Abgang schokoladige Noten, aber auch eine Spur Whisky-Likör, süsses Vanille; zeigt sehr viel Potenzial auf.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0351612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.