

FRESCOBALDI NIPOZZANO MORMORETO TOSCANA IGT

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI RUFINA

TINTO | SAFRA 2021

Simboliza o conceito de “cru” do Castelo Nipozzano, nascido das vinhas homônimas plantadas em 1976. Lamberto Frescobaldi comentou sobre esse vinho: “caminhando entre as fileiras de Cabernet e Petit Verdot, meus pensamentos sempre remontam a 150 anos atrás, quando meus ancestrais as plantaram, pela primeira vez, com o desejo de produzir um ótimo vinho. Desde 1983, esse desejo se realiza com o Mormoreto.”

VARIEDADES: Prevalência de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, com Sangiovese e um toque de Petit Verdot.

VINIFICAÇÃO

As uvas da vinha de Mormoreto foram colhidas manualmente em caixotes de 15 kg. Após uma primeira triagem dos cachos na vinha, estes foram selecionados ainda mais após a chegada à adega. Essa atenção aos detalhes garante a mais alta qualidade possível. A fermentação alcoólica foi realizada a temperatura controlada e durou 10 dias. A maceração foi definida com base na degustação e terminou em um mês. Após a trasfega, o vinho foi completado com a fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

No final do ano, Mormoreto iniciou seu processo de envelhecimento em barricas de carvalho francês, onde permaneceu por 24 meses, até o engarrafamento. Os 6 meses seguintes em garrafa permitiram ao Mormoreto refinar-se, expressando-se ao máximo de sua elegância e potencial.

NOTAS DE PROVA

O Mormoreto 2016 apresenta-se imediatamente como um vinho de grande personalidade, devido à sua intensa cor púrpura. O nariz é sedutor e abre com um maravilhoso e profundo caráter floral de jasmim e bergamota, seguido por notas distintas de nuances de frutas maduras, framboesa, amora e cítrica. A complexidade é acentuada por uma especiaria final intrigante, com notas de chá e notas levemente abaunilhadas. O paladar reproduz a densidade de flores e frutas já percebidas pelo nariz. A estrutura do vinho desenvolve-se harmoniosamente. A textura dos taninos é particularmente fina e agradável e contribui para acentuar a persistência do longo final. Mormoreto é um vinho de caráter vibrante, que sabe expressar requinte, harmonia e uma longevidade admirável

HARMONIZAÇÃO

-

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA CASTELLO NIPOZZANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesoureiros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinitá e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do musicista Girolano Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola.

Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade unico, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO
FRE00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8007425001706

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8007425170068



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)