

Морморето IGT

Mormoreto IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон, Пети Вердо, Санджовезе
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето от лозовия масив Морморето **се бере** ръчно в касетки по 15 кг. След първоначалното сортиране в лозето, гроздето се сортира отново във винарната. Това внимание към детайлите гарантира възможно най-високо качество. За да се оптимизира ароматната и фенолна екстракция, ферментацията и мацерацията протичат при ниски, контролирани температури с по-малко изпомпвания и потапяния на шапката.

Отлежаване

Най-малко 24 месеца в барици от френски дъб, последвани от няколко месеца отлежаване в бутилка.

Описание

Накратко

Преди 150 години, предците на Фрескобалди за първи път са засадили Каберне Совиньон и Пети Вердо, мечтаейки да произведат невероятно вино. Тази мечта се сбъдва през 1983 г. с лозето Морморето и вино с жизнен, дълбок и хармоничен характер. От 2013 г. насам, добавянето на малко количество Санджовезе прави виното още по-елегантно.

Дегустационни бележки

Топло, обгръщащо и загадъчно, това вино може да се похвали с наситен, ярък и дълбок рубиненочервен цвят. Носът е завладяващ и свеж с букет от къпини, боровинки и малини. На небце, балсамовите и ментови нотки се балансират от нотки на бергамот и жасмин. Следват аромати на подправки - карамфил и ванилия. Третичните аромати на тютюн, какао и кафени зърна са забележително добре интегрирани. Вкусът е мек, но чудесно свеж, с копринени, добре заоблени танини. Финалът е дълъг и устойчив.

Съчетание с храна

Самостоятелно или с наситени ястия с месо, дивеч или барбекю и зрели сирена.

Бележки

