FRESCOBALDI, MORMORETO CABERNET SAUVIGNON

OMSCHRIJVING

Mormoreto presenteert zich met een ondoorzichtige, intens robijnrode kleur en een complexe neus: rood fruit zoals bosbes en framboos worden gevolgd door een uitgebalanceerd bouquet van zwarte jasmijnthee en geroosterde koffieboon met een vleugje vanille. In de mond is de wijn fris, complex, aanhoudend en evenwichtig. De tannines passen goed bij de body, wat resulteert in een fluweelzachte wijn. De zure component is opvallend en sluit elegant aan bij het alcoholgehalte.

VINIFICATIE

Elke variëteit fermenteert en macereert afzonderlijk gedurende 35 dagen in roestvrij staal bij temperaturen onder de 35 °C, gevolgd door een twintig dagen durende maceratie op de schil. Malolactische gisting: meteen na de eerste fermentatie. Rijpingsmethode: handgespleten eikenhouten vaten, deels nieuw en deels één keer gebruikt. Rijpingsduur: 24 maanden in deels nieuwe en deels één keer gebruikte eikenhouten vaten, gevolgd door nog eens 6 maanden op fles.

VERKOOPARGUMENTEN

- Zevenhonderd jaar ervaring met het wijnmaken.
- Wordt alleen gemaakt in topjaren.
- Gemaakt van druiven van oude stokken.

AWARDS

- 2018 Wine Spectator : 92/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Cabernet Franc,Cabernet Sauvignon,Petit Verdot,Sangiovese
Merk: Frescobaldi
Land: Italië
Regio: Nipozzano
Streek: Toscane
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Complex,Rijk,Robuust
Alcohol percentage: 14.50

WALRAVEN•SAX