



Ícones

Degusta Club

MORMORETO IGT 2008

Frescobaldi – Toscana, Itália

Mormoreto é o vinho de maior prestígio do Castello, produzido a partir do vinhedo de mesmo nome, como foi desde sua primeira safra, em 1983. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, plantados há 150 anos, ao longo do tempo desenvolveram um vínculo íntimo com este terroir e agora mostram suas qualidades únicas. É um vinho de grande complexidade e elegância. Um baaaita vinho!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Itália		
Região	Toscana		
Produtor	Frescobaldi		
Safra	2008		
Elaboração			
Uva	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot		
Teor Alcoólico	14,5%		
Amadurecimento	24 meses em barricas novas de carvalho francês + 6 meses em garrafa		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Vermelho rubi		
Olfativo	Extremamente complexo e inebriante entregando frutas silvestres seguidas de nuances florais e mais adiante especiarias, baunilha, cacau, tabaco e café torrado.		
Gustativo	Equilibrado, encorpado, com acidez vivaz e taninos macios. Final saboroso, longo e marcante.		
Harmonização	Companhia ideal para as carnes cozidas lentamente como guisados e cabrito à Toscana.		
Serviço			
Temperatura de Serviço	16/18º	Do Produtor	
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber ou + 10 anos	A partir do final do milênio passado, os Frescobaldi tornaram-se figuras importantes no desenvolvimento da viticultura de qualidade em todo o mundo, assumindo o papel do produtor de vinhos de maior prestígio na Toscana. Marchesi de Frescobaldi hoje desfruta de um papel de liderança entre as vinícolas da Itália e seus vinhos estão disponíveis em mais de 80 países. A paixão, comprometimento e perseverança são valores que sempre acompanharam os Frescobaldi por mais de 30 gerações. O profundo respeito pelo terroir local, pelo clima, meio ambiente, uva, e a mão do homem, unida com uma inclinação determinada para a inovação são os pilares da filosofia de produção que dirige esta vinícola familiar.	