



Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Produit par le domaine historique de Castello di Nipozzano

Description:

Grâce au climat particulièrement favorable en septembre, les raisins ont pu se développer de manière régulière jusqu'à une maturité parfaite. C'est ainsi qu'est née une riserva aux multiples facettes, avec une nette empreinte du terroir. Conformément à ses origines nobles, ce vin est présenté dans une noble caisse en bois avec le nom découpé.

Profil aromatique:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez de griottes et d'airelles, sur un peu de cannelle et de poivre blanc, puis de chocolat au lait. L'attaque souple fait place aux fruits rouges, framboises et gelée de fraises, sur des nuances de vanille; légèrement astringent dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chianti

Producteur: Frescobaldi

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Sangiovese

N° article: 0350119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.