



Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Produit par le domaine historique de Castello di Nipozzano

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un soupçon de sous-bois et d'épices agrémentent le nez expressif de griottes et de jus de framboise. Tout le tempérament du sangiovese se retrouve dans la bouche aux arômes de prunes et de cerises, de poivre rouge et de malt; harmonieux, juteux et d'un agréable fraîcheur, avec une finale légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chia

Produzent: Frescobaldi

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 80% Sangiovese, 20% Merlot

Artikelnummer: 0350120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 20% Merlot
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.