



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 agrémenté 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 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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chia

Produzent: Frescobaldi

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0350121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 92/100, Decanter 92/100,
Falstaff 92/100, Wine Spectator 91/100, Score
18/20
Cépage(s): Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet
Sauvignon
A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.