



Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Le Gambero Rosso lui attribue la note suprême

Beschreibung:

Depuis le premier millésime produit en 1974, le Montesodi est élevé 18 mois dans des fûts en chêne français et autrichien. Ce Toscan raffiné est élaboré à partir de Sangiovese cultivé sur des coteaux culminant à 400 mètres d'altitude à l'est de Florence. Castello Nipozzano est l'un des domaines les plus anciens de la famille Frescobaldi, forte d'une tradition viticole de plus de 700 ans.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond aux reflets grenat. Des notes épicées agrémentent le bouquet typique du Sangiovese dont les parfums en constante évolution rappellent les groseilles, les cerises et les violettes. La bouche est fondante et d'une densité remarquable, dominée à nouveau par les petits fruits rouge, avec également des nuances de croûte de pain et de vanille ; longue finale élégante et légèrement fraîche.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Frescobaldi

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.