



Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

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 intense, avec des accents grenat. Ouverture sur beaucoup de cerises, mais aussi des prunes et un soupçon de genèvre, en arrière nez une légère note épicée et des arômes de chocolat au lait et de moka. La bouche est très élégante et extrêmement souple: elle est marquée par un fruit rouge très présent, complété par quelques notes minérales et une splendide fraîcheur toscane; les tannins sont mûrs et bien intégrés, légèrement granuleux; quelques nuances de croûte de pain et du caramel en finale. Déjà très plaisant, mais va encore continuer à se développer.

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 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0404016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2029
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.