



Montesodi

Chianti Rufina DOCG Riserva, Terralectae, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

Beschreibung:

Un élevage de 18 mois dans des foudres de chêne français et autrichien, suivi d'un vieillissement en bouteille, conduit le Montesodi à développer une élégance et une puissance impressionnantes. Ce Toscan raffiné est élaboré à partir de Sangiovese cultivé dans la région de production du Chianti Rufina, à l'est de Florence. Fort d'une histoire extraordinaire, Castello Nipozzano est l'un des domaines les plus anciens de la famille Frescobaldi.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis translucide, nuances grenat. Griottes et framboises dans le nez gourmand et fruité, avec des touches de pruneaux, de caramel et d'étoile à la cannelle. Beaucoup de fondant et de volupté dans le palais parfaitement équilibré, intense et aux arômes séduisants de fruits rouges, sur des nuances de vanille, de chocolat au lait et de croûte de pain, ainsi qu'un soupçon de romarin; les tannins veloutés dans la finale compacte et persistante.

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: Terralectae

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montesodi

Chianti Rufina DOCG Riserva
Terralectae

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.