



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG, Frescobaldi

Bien ancré dans le sol de la Chianti Rúfina

Beschreibung:

Les raisins du Chianti Vecchie Viti sont issus des plus vieilles vignes du Castello Nipozzano qui, au fil des ans, ont creusé de profondes racines dans le sol toscan. Un élevage traditionnel de 24 mois en fûts de chêne permet d'obtenir un vin complexe et équilibré.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis aux reflets grenat marqués. Joli nez Sangiovese rappelant les groseilles rouges et les airelles, sur un peu de cannelle et de cardamome, puis de chocolat au lait et de caramel. Les cerises dominent la bouche fondante et veloutée sur de beaux arômes toastés; touches minérales dans la finale fraîche et harmonieuse.

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: 14.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0793418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.