



## Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Le Riserva emblématique de Lamberto Frescobaldi

### **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 moyen, reflets grenat. Opulence de baies rouges, cerises et aïrelles, avec de délicates notes toastées qui rappellent le caramel et le nougat, ainsi qu'un souffle de cannelle. L'attaque de velours fait place au fruité du sangiovese d'une magnifique fraîcheur, avec maintenant des arômes de framboises et de fraises bien mûres; finale très équilibrée et persistante.

### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Chia
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0793419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.