



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 dense, reflets étincelants. Cerises, framboises sauvages et nuances toastées marquées, sur des notes de cannelle, de poivre et de nougat. Concentré et puissant dans la bouche révélant maintenant aussi quelques notes de baies noires, sur des touches de moka et de croûte de pain, tannins agréables et mûrs; finale ciselée et juteuse.

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:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Sangiovese
Artikelnummer:	0793420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.