



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Sangiovese issu des vignes les plus âgées du domaine 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 saturé, accents grenat. Nez flatteur avec des senteurs de griottes et de framboises, sur peu de bois de cèdre, des épices délicates, du cacao et du caramel. En bouche, le fruit est concentré et opulent, groseilles rouges et prunes, très bien structuré, avec des tannins équilibrés; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, élégant et d'une belle longueur en finale.

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 2032

Cépage(s): Andere Rebsorten, Sangiovese

Artikelnummer: 0793421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Andere Rebsorten, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.