



2013 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Le Riserva emblématique de Lamberto Frescobaldi

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Chianti

Producteur: Frescobaldi

Notation(s): James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold/ , Parker 92/100, Wine Enthusiast 91/100, Gambero Rosso 3/3

Elaboration: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo

Emballage: Carton de 6

Référence: 0793413075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold/ , Parker 92/100, Wine Enthusiast 91/100, Gambero Rosso 3/3
Traubensorte(en):	Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.