2014 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG, Frescobaldi

Le Riserva emblématique produit par le domaine historique Castello Nipozzano

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.
Note de dégustation:
Robe rouge rubis avec des éclats grenat. Nez marqué par les fruits rouges rappelant les cerises fraîchement cueillies et les prunes bien mûres, viennent ensuite des nuances de bois de cèdre et de noix. En bouche ce Riserva éblouit par la beauté de son fruit, qui s'agrémente ici de notes de cassis, ainsi que de légères touches de cannelle et de vanille ; fluide et avec des tannins mûrs, il dévoile une subtile note de fraîcheur dans la longue finale, à laquelle les arômes d'amande amère apportent belle énergie.
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):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	Sangiovese
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0793414075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Traubensorte(en):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch