



2016 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

En provenance des plus vieilles vignes du Castello

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:

Rouge rubis d'intensité moyenne, nuances grenat. Nez chaud, fruité et équilibré qui se développe progressivement dans le verre : Gelée de framboise, prunes rouges et nougat, également un soupçon de vanille. Attaque légèrement fraîche, laissant place à des arômes expressifs en bouche qui dévoile constamment de nouvelles facettes ; notes subtiles de bois noble dans la finale intense et persistante.

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):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0793416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.