



2016 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Produit par le domaine historique de Castello di Nipozzano

Note de dégustation:

Rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Framboises bien mûres et griottes dans le nez aromatique et parfaitement équilibré, avec également des notes de pain d'épices et de nougat. Les baies rouges dominent la bouche au fruit très concentré et d'une grande délicatesse, sur des nuances de chocolat au lait et un touche de sous-bois; frais et juteux en finale.

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 92/100, Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0350116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.