



2009 Montesodi Chianti Rufina DOCG

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Chianti Riserva 2009 issu d'une parcelle unique

Description:

Depuis le premier millésime produit en 1974, le Montesodi est élevé 18 mois dans des fûts en chêne français et autrichien. Ce Toscan raffiné est élaboré à partir de Sangiovese cultivé sur des coteaux culminant à 400 mètres d'altitude à l'est de Florence. Castello Nipozzano est l'un des domaines les plus anciens de la famille Frescobaldi, forte d'une tradition viticole de plus de 700 ans.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 90/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0404009

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montesodi Chianti Rúfina DOCG

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 90/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.