



2016 Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, avec des accents grenat. Ouverture sur beaucoup de cerises, mais aussi des prunes et un soupçon de genièvre, en arrière nez une légère note épicée et des arômes de chocolat au lait et de moka. La bouche est très élégante et extrêmement souple: elle est marquée par un fruit rouge très présent, complété par quelques notes minérales et une splendide fraîcheur toscane; les tannins sont mûrs et bien intégrés, légèrement granuleux; quelques nuances de croûte de pain et du caramel en finale. Déjà très plaisant, mais va encore continuer à se développer.

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:

Divers Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

0404016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.