



2018 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Bien ancré dans le sol de la Chianti Rufina

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 aux reflets grenat marqués. Joli nez Sangiovese rappelant les groseilles rouges et les aïrelles, sur un peu de cannelle et de cardamome, puis de chocolat au lait et de caramel. Les cerises dominent la bouche fondante et veloutée sur de beaux arômes toastés; touches minérales dans la finale fraîche et harmonieuse.

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, Decanter 96/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Référence: | 0793418 |

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, Decanter 96/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Sangiovese |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |