



2020 Montesodi

Chianti Rufina DOCG Riserva, Terraelectae, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

Description:

Un élevage de 18 mois dans des foudres de chêne français et autrichien, suivi d'un vieillissement en bouteille, conduit le Montesodi à développer une élégance et une puissance impressionnantes. Ce Toscan raffiné est élaboré à partir de Sangiovese cultivé dans la région de production du Chianti Rufina, à l'est de Florence. Fort d'une histoire extraordinaire, Castello Nipozzano est l'un des domaines les plus anciens de la famille Frescobaldi.

Note de dégustation:

Rouge rubis translucide, nuances grenat. Griottes et framboises dans le nez gourmand et fruité, avec des touches de pruneaux, de caramel et d'étoile à la cannelle. Beaucoup de fondant et de volupté dans le palais parfaitement équilibré, intense et aux arômes séduisants de fruits rouges, sur des nuances de vanille, de chocolat au lait et de croûte de pain, ainsi qu'un soupçon de romarin; les tannins veloutés dans la finale compacte et persistante.

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):	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0404020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montesodi

Chianti Rufina DOCG Riserva
Terralectae
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.