



## Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Prodotto dalla storica tenuta Castello di Nipozzano

### **Beschreibung:**

Grazie al clima particolarmente favorevole di settembre, le uve hanno potuto svilupparsi in modo uniforme fino alla perfetta maturazione. Il risultato è una Riserva versatile con un chiaro carattere di terroir. In linea con le sue nobili origini, questo vino è presentato in un'elegante cassa di legno con il suo nome inciso.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Una nota di sottobosco e di spezie impreziosisce il naso espressivo di marasche e succo di lampone. Al palato emerge tutto il temperamento del Sangiovese con sapori di prugne e ciliegie, pepe rosso e malto; armonioso, succoso e piacevolmente fresco, con un finale leggermente minerale.

### **Ideale con:**

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Chia

**Produttore:** Frescobaldi

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0350121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 92/100, Decanter 92/100, Falstaff 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.