



Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Le Gambero Rosso lui attribue la note suprême

Beschreibung:

Sin dalla prima annata del 1974, il Montesodi è stato invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese e austriaco. Questo raffinato vino toscano è ottenuto da uve Sangiovese coltivate su colline a 400 metri sul livello del mare a est di Firenze. Castello Nipozzano è una delle più antiche tenute della famiglia Frescobaldi, con una tradizione vinicola di oltre 700 anni.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Le note speziate esaltano il tipico bouquet del Sangiovese, con profumi in continua evoluzione che ricordano il ribes rosso, la ciliegia e la viola. Al palato è fondente e notevolmente denso, sempre dominato dai frutti rossi, con anche note di crosta di pane e vaniglia; finale lungo, elegante e leggermente fresco.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Frescobaldi

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.