



Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

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 accenni granati. Si apre con molte ciliegie, ma anche prugne e una nota di ginepro, con un leggero retrogusto speziato e aromi di cioccolato al latte e moka. Il palato è molto elegante ed estremamente morbido: è caratterizzato da frutta rossa molto presente, completata da alcune note minerali e da una splendida freschezza toscana; i tannini sono maturi e ben integrati, leggermente granulosi; qualche nota di crosta di pane e caramello sul finale. Già molto piacevole, ma continuerà a svilupparsi.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Frescobaldi

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.