

Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva, Terraelectae, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

Beschreibung:

Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese e austriaco, seguito da un affinamento in bottiglia, Montesodi sviluppa un'eleganza e una potenza impressionanti. Questo raffinato toscano è ottenuto da uve Sangiovese coltivate nella regione del Chianti Rùfina, a est di Firenze. Con la sua straordinaria storia, Castello Nipozzano è una delle più antiche tenute della famiglia Frescobaldi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino traslucido con riflessi granati. Ciliegie e lamponi al naso, goloso e fruttato, con note di prugne, caramello e cannella. Tanta morbidezza e voluttà nel palato perfettamente equilibrato e intenso, con seducenti aromi di frutta rossa, su note di vaniglia, cioccolato al latte e crosta di pane, oltre a un accenno di rosmarino; tannini vellutati nel finale compatto e persistente.

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: Terraelectae

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033 **Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0404020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva

Terraelectae

Herkunft: Italia

Valutazioni: Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score

18,5/20

Varietà d'uva: 100% Sangiovese **Da bere:** da subito fino al 2033

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

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.