



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG, Frescobaldi

Saldamente radicato nella terra del Chianti Rúfina

Beschreibung:

Le uve del Chianti Vecchie Viti provengono dalle viti più vecchie del Castello Nipozzano, che nel corso degli anni hanno scavato radici profonde nel terreno toscano. Il tradizionale affinamento in botti di rovere per 24 mesi produce un vino complesso ed equilibrato.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con marcati riflessi granati. Un bel naso di Sangiovese che ricorda il ribes rosso e i mirtilli rossi, oltre a un po' di cannella e cardamomo, poi cioccolato al latte e caramello. Le ciliegie dominano il palato, morbido e vellutato, su deliziosi aromi tostati; tocchi minerali nel finale fresco e armonioso.

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

Produsent: Frescobaldi

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0793418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.