



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

La riserva iconica di Lamberto Frescobaldi

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 medio con riflessi granati. Frutti rossi opulenti, ciliegie e mirtilli rossi, con delicate note tostate che ricordano il caramello e il torrone, e un accenno di cannella. L'attacco vellutato lascia spazio al fruttato meravigliosamente fresco del Sangiovese, seguito da aromi di lamponi e fragole mature. Il finale è molto equilibrato e persistente.

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

Produzent: Frescobaldi

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0793419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2030
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.