MÖVENPICK
VINI

# Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG, Frescobaldi

La riserva iconica di Lamberto Frescobaldi

**Descrizione:**
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.
**Profilo aromatico:**
Rosso rubino denso con riflessi scintillanti. Ciliegie, lamponi selvatici e marcate sfumature tostate, su note di cannella, pepe e torrone. Concentrato e potente al palato, rivela ora anche note di bacche scure, con sentori di moka e crosta di pane, tannini piacevoli e maturi e un finale cesellato e succoso.
**Abbinamenti:**
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.
**Temperatura:**
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

| | |
|---|---|
| **Paese di origine:** | Italia |
| **Denominazione:** | Chianti |
| **Produttore:** | Frescobaldi |
| **Produzione:** | 24 Mesi in barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5% |
| **Maturità di degustazione:** | consumato fino al 2031 |
| **Uva:** | Sangiovese, Andere Rebsorten |
| **Numero articolo:** | 0793420 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rúfina DOCG
Frescobaldi

| | |
|---|---|
| **Paese di origine:** | Italia |
| **Valutazioni:** | James Suckling 93/100, Score 18.5/20 |
| **Uva:** | Sangiovese, Andere Rebsorten |
| **Maturità di degustazione:** | Adatto fino al 2031 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Produzione:** | 24 Mesi in barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5% |
| **Temperatura:** | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch