



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 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.

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

Produttore: Frescobaldi

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: Sangiovese

Artikelnummer: 0793420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.