



## Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Il Sangiovese di Frescobaldi dalle vigne più antiche

### 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 saturo con accenti granati. Naso lusinghiero con profumi di marasche e lamponi, un accenno di legno di cedro, spezie delicate, cacao e caramello. Al palato, il frutto è concentrato e opulento, ribes rosso e prugne, molto ben strutturato, con tannini equilibrati; gli aromi persistono ben oltre la metà del palato, elegante e con un bel finale lungo.

### 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 2032

**Varietà d'uva:** Andere Rebsorten, Sangiovese

**Artikelnummer:** 0793421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

|                       |                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>   | Luca Maroni 94/100, James Suckling 92/100,<br>Score 18.5/20          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Andere Rebsorten, Sangiovese                                         |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2032                                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                         |
| <b>Allevamento:</b>   | 24 Mesi in barrique                                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |