



2016 Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

Descrizione del vino:

Sin dalla prima annata del 1974, il Montesodi è stato invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese e austriaco. Questo raffinato vino toscano è ottenuto da uve Sangiovese coltivate su colline a 400 metri sul livello del mare a est di Firenze. Castello Nipozzano è una delle più antiche tenute della famiglia Frescobaldi, con una tradizione vinicola di oltre 700 anni.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, con accenni granati. Si apre con molte ciliegie, ma anche prugne e una nota di ginepro, con un leggero retrogusto speziato e aromi di cioccolato al latte e moka. Il palato è molto elegante ed estremamente morbido: frutta rossa molto presente, completata da alcune note minerali e da una splendida freschezza toscana; i tannini sono maturi e ben integrati, leggermente granulosi; qualche nota di crosta di pane e caramello sul finale. Già molto piacevole, ma destinato a svilupparsi ulteriormente.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0404016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montesodi Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.