



## 2019 Nipozzano Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Prodotto dalla storica azienda Castello di Nipozzano

### Descrizione del vino:

Grazie al clima particolarmente favorevole di settembre, le uve sono maturate in modo uniforme e sano. Il risultato è una Riserva versatile con una chiara impronta del terroir. In linea con le sue nobili origini, questo vino è presentato in un nobile cofanetto di legno con il nome ritagliato.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Naso di marasche e mirtilli rossi, con un accenno di cannella e pepe bianco, seguito da cioccolato al latte. L'attacco morbido lascia spazio a frutti rossi, lamponi e gelatina di fragole, su note di vaniglia; leggermente astringente nel finale persistente.

### 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.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                               |
| <b>Regione:</b>             | Toscana                              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Chianti                              |
| <b>Produttore:</b>          | Frescobaldi                          |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17.5/20, James Suckling 92/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 24 Mesi in Barrique                  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                               |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2028                          |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Sangiovese                           |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0350119                              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nipozzano Riserva**

Chianti Rúfina DOCG  
Frescobaldi

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17.5/20, James Suckling 92/100                                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | Sangiovese                                                           |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2028                                                          |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                         |
| <b>Vinificazione:</b>           | 24 Mesi in Barrique                                                  |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |