



2020 Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva, Terraelectae, Frescobaldi

Un cru signé du domaine Castello di Nipozzano

Descrizione del vino:

Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese e austriaco, seguito da un affinamento in bottiglia, Montesodi sviluppa un'eleganza e una potenza impressionanti. Questo raffinato toscano è ottenuto da uve Sangiovese coltivate nella regione del Chianti Rúfina, a est di Firenze. Con la sua straordinaria storia, Castello Nipozzano è una delle più antiche tenute della famiglia Frescobaldi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino traslucido con riflessi granati. Ciliegie e lamponi al naso, goloso e fruttato, con note di prugne, caramello e cannella. Tanta morbidezza e voluttà nel palato perfettamente equilibrato e intenso, con seducenti aromi di frutta rossa, su note di vaniglia, cioccolato al latte e crosta di pane, oltre a un accenno di rosmarino; tannini vellutati nel finale compatto e persistente.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0404020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montesodi

Chianti Rúfina DOCG Riserva
Terralectae
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.