



## 2021 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 intenso, che schiarisce leggermente al disco. Una nota di sottobosco e di spezie impreziosisce il naso espressivo di marasche e succo di lampone. Al palato emerge tutto il temperamento del Sangiovese con aromi di prugne e ciliegie, pepe rosso e malto; armonico, succoso e piacevolmente fresco, con un finale leggermente minerale.

### 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 18/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0350121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nipozzano Riserva**

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.