



## 2015 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

En provenance des plus vieilles vignes du Castello

### Description:

Les raisins du Chianti Vecchie Viti sont issus des plus vieilles vignes du Castello Nipozzano qui, au fil des ans, ont creusé de profondes racines dans le sol toscan. Un élevage traditionnel de 24 mois en fûts de chêne permet d'obtenir un vin complexe et équilibré. Pour le plus grand plaisir des collectionneurs, la caisse en bois est disponible avec différents motifs représentant la faune de la région.

### Note de dégustation:

Rouge rubis moyen aux reflets grenat. Charmant bouquet aux senteurs de griottes et de framboises, puis du bois de cèdre, délicatement épicé en arrière nez, avec pour finir du cacao et du caramel. En bouche, le fruit est concentré et chargé, arômes de groseilles, très belle structure, avec des tanins équilibrés ; très aromatique bien au delà du milieu de bouche, élégant et persistant en finale.

### Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese
<b>Référence:</b>	0793415

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Nipozzano Vecchie Viti Riserva**

Chianti Rufina DOCG  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.