



2019 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Le Riserva emblématique de Lamberto Frescobaldi

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, reflets grenat. Opulence de baies rouges, cerises et airelles, avec de délicates notes toastées qui rappellent le caramel et le nougat, ainsi qu'un souffle de cannelle. L'attaque de velours fait place au fruité du sangiovese d'une magnifique fraîcheur, avec maintenant des arômes de framboises et de fraises bien mûres; finale très équilibrée et persistante.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0793419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.