



2020 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 dense, reflets étincelants. Cerises, framboises sauvages et nuances toastées marquées, sur des notes de cannelle, de poivre et de nougat. Concentré et puissant dans la bouche révélant maintenant aussi quelques notes de baies noires, sur des touches de moka et de croûte de pain, tannins agréables et mûrs; finale ciselée et juteuse.

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):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0793420

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):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.