



2015 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Dalle più antiche vigne di Castello

Descrizione del vino:

Le uve del Chianti Vecchie Viti provengono dalle viti più vecchie del Castello Nipozzano, che nel corso degli anni hanno scavato radici profonde nel terreno toscano. Il tradizionale invecchiamento in botti di rovere per 24 mesi produce un vino complesso ed equilibrato. Per la gioia dei collezionisti, la cassa di legno è disponibile con diversi disegni che rappresentano la fauna della regione.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Bouquet affascinante con sentori di marasche e lamponi, seguiti da legno di cedro, delicatamente speziato al retrogusto, per finire con cacao e caramello. Al palato, il frutto è concentrato e pieno, aromi di ribes rosso, struttura molto fine, con tannini equilibrati; molto aromatico ben oltre la metà del palato, elegante e persistente sul finale.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Sangiovese
Numero di articolo:	0793415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.