



2018 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Saldamente radicato nella terra del Chianti Rufina

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 affinamento in botti di rovere per 24 mesi produce un vino complesso ed equilibrato.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con marcati riflessi granati. Il naso del Sangiovese ricorda il ribes rosso e i mirtilli rossi, con un accenno di cannella e cardamomo, poi cioccolato al latte e caramello. Le ciliegie dominano il palato, morbido e vellutato, su deliziosi aromi tostati; tocchi minerali nel finale fresco e armonioso.

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:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0793418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.