



2019 Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

La riserva iconica di Lamberto Frescobaldi

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 medio con riflessi granati. Frutti rossi opulenti, ciliegie e mirtilli rossi, con delicate note tostate che ricordano il caramello e il torrone, e un accenno di cannella. L'attacco vellutato lascia spazio al fruttato meravigliosamente fresco del Sangiovese, seguito da aromi di lamponi e fragole mature. Il finale è molto equilibrato e persistente.

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:	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0793419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.