



2020 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 denso con riflessi scintillanti. Ciliegie, lamponi selvatici e marcate sfumature tostate, su note di cannella, pepe e torrone. Concentrato e potente al palato, rivela ora anche note di bacche scure, con sentori di moka e crosta di pane, tannini piacevoli e maturi e un finale cesellato e succoso.

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 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	Sangiovese
Numero di articolo:	0793420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.