



Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi

Von den ältesten Rebstöcken des Castellors

Beschreibung:

Die Trauben des Chianti Vecchie Viti stammen aus den ältesten Rebstöcken des Castellors Nipozzano, die ihre Wurzeln im Laufe der Jahre tief in den toskanischen Boden gegraben haben. Der Wein präsentiert sich komplex und harmonisch, nachdem er traditionell 24 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine warmfruchtige, ausbalancierte Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeergelee, rote Pflaumen und Nougat, auch ein Hauch Vanille. Leicht frischer Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen, immer neue Facetten zeigenden Gaumenaromatik; dezente Edelholznoten im spannungsvollen, anhaltenden Finish.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Produzent: Frescobaldi

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): Sangiovese

Artikelnummer: 0793416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nipozzano Vecchie Viti Riserva

Chianti Rufina DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.