



ACQUISTATO IL

Cassa Legno Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG



Svinando®

Il vino simbolo della tradizione toscana

Esplora l'eccellenza dei vini toscani con la questa elegante confezione in cassa di legno firmata Frescobaldi. Questo prestigioso set include due bottiglie di Nipozzano Riserva, un Chianti Rufina DOCG che incarna la tradizione e la qualità della vinificazione italiana. Accompagnano i vini due calici di cristallo, perfetti per una degustazione raffinata. Ideale come regalo per intenditori o per arricchire la propria collezione, questa confezione rappresenta l'impegno di Frescobaldi nella creazione di esperienze enologiche indimenticabili.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno arido e sassoso, argilloso e calcareo, ben drenato, poco ricco di sostanza organica

Esposizione Sud, Sud Ovest

Allevamento Cordone Speronato e Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 90% e varietà complementari

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione. In seguito all'asvinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. All'fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove è maturato per i successivi mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso ne denota un carattere deciso ed elegante. I frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto completato da una leggera speziatura. Il palato si esprime con un'intrigante complessità armonica, denso e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821