



ACQUISTATO IL

Cassa Legno "Lux" Frescobaldi con Nipozzano e Montesodi

Unica confezione regalo Frescobaldi



Questa confezione regalo è un'occasione per festeggiare il vostro amore per il vino. È composta da una cassa di legno massiccio, che contiene un decantatore e due bottiglie di vino. Il vino Nipozzano è un vino rosso intenso con note di frutta e spezie, mentre il vino Montesodi è un vino bianco con note di agrumi e fiori. La cassa è realizzata con cura e precisione, offrendo una protezione sicura per i vini. È un regalo perfetto per un anniversario, un compleanno o un altro momento speciale.

Frescobaldi è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione, offrendo vini ecologici e biologici. Il vino Nipozzano è ottenuto dalla vitigno Sangiovese, coltivato secondo le tecniche antiche del Chianti. Il vino Montesodi è ottenuto dalla vitigno Trebbiano, coltivato secondo le tecniche antiche del Chianti. La storia di Frescobaldi è stata sempre quella di una continua ricerca di qualità e di innovazione, trasmettendo questo valore anche attraverso questa confezione regalo.

Svinando

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 e 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Nipozzano si presenta di un colore rosso 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. Montesodi si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino limpido e brillante. L'olfatto è pervaso di sensazioni fruttate e floreali accompagnate da eleganti note terziarie. Tra le note floreali si riconoscono la viola mammolae larosa canina, mentre quelle fruttate spaziano dai frutti di bosco, allafragolae allaciliegia. Impressionante la nota aemáticasul finale, che rende Montesodi un vino unico nel suo genere, grazie anche alla nota speziata rappresentata dal chiodo di garofano e dal pepe nero. Al palato risulta assolutamente incredibile l'eleganza e la setosità dei tannini che accompagnano la degustazione. Il finale è

lungo e persistente.

Scopri l'eleganza e la tradizione vinicola con la cassa di legno firmata Frescobaldi. Questo raffinato set include due bottiglie di Chianti Rufina DOCG, Nipozzano e Montesodi. Completano il prestigioso cofanetto un decanter, per esaltare al meglio gli aromi dei vini, e un cavatappi professionale, per un'esperienza di degustazione impeccabile. Ideale come regalo di lusso o per arricchire la propria cantina con prodotti di altissima qualità, questa confezione è il simbolo perfetto del savoir-faire Frescobaldi.

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821