FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2002



Formati

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2002

Chianti Rufina Riserva DOCG

Historischer Wein von Gut Castello di Nipozzano, 35 km nordöstlich von Florenz gelegen. Er ist der Traditionswein aus der Toskana: vielseitig mit deutlichem Terroircharakter.

Klimaverlauf

Am Schloss von Nipozzano sind die Temperaturen im Allgemeinen tiefer als die der restlichen Regionen von der Toskana, dementsprechend haben die Sommertemperaturen, unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben nicht beeinflusst, die sich sofort in einem guten Zustand gezeigt haben, auch Dank der aufmerksamen Pflege der Weinberge, vor und während der Weinlese, seitens einem erfahrenen Personal. Die Qualität des Sangiovese zeigt sich sehr gut. Die Weinlese ging um Mitte Oktober zu Ende.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet des Chianti Rufina, wo sich das Schloss von Nipozzano befindet.
Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albaresen, lehmig und kalkhaltig, gut dräniert und arm an organischen Substanzen.
Dichte der Anlage: Von 2.500 bis 6.000 Weinreben/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und guyot
Weinsorte: Sangiovese 90%, zugelassene Komplementärrebsorten (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: 25 Tage mit öfteren Neuaufbauten, für einen besseren Farbenauszug und weichere Tanninen
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Barriques von zweiter und dritter Folge - 24 months mostly in barriques

Technische Anmerkungen

Der Wein präsentiert sich von einem schönem Rubinrot und guter Konsistenz. In der Nase ist er sehr intensiv und ausdauernd, mit Aromen reifer Früchte (Kirsche), gefolgt von einem Hauch Gewürzen, speziell Nelken. Im Mund offenbart er sich kraftvoll und ziemlich dicht. Die deutlichen, weichen Tannine sind gut in die Struktur eingebunden. Intensiver, angenehmer und langer Abgang, insgesamt sehr feiner Nachhall.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: Top 100: 86° Wein in der Welt (90 Punkte)