FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2003



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2003

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

Auf Castello di Nipozzano war die Weinlese ausgesprochen günstig. Sie begann in der letzten Augustwoche mit den Merlot-Trauben. Mitte September begann die Lese des Sangiovese. Die Trauben litten nicht unter der Trockenperiode dank der "Tröpfchenbewässerung"; diese hat die Risiken an Stress durch Wassermangel verhindert. Der Merlot dieses Weinguts hat eine sehr intensive Farbkonzentration; die Fruchtnoten, vor allem Waldfrüchte, zeigen sich sehr deutlich in der Nase. Auf den sandhaltigen, frischen und feuchten Böden des Weinguts Nipozzano sind der Cabernet Sauvignon und der Cabernet Franc in der zweiten Septemberhälfte um 10 Tage früher als im Durchschnitt ohne Trockenstress ausgereift.

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: 13,50%
Mazerationszeit: 25 Tage, häufige Umwälzung zur Extraktion der Farbestoffe und Gewinnung weicher Tannine
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Barriques in 1. und 2. Passage - 24 Monate, vorwiegend 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

The Wine Advocate: 90 Punkte