FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2004



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2004

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

2004 war von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet. Der im Vergleich zu den Vorjahren kühlere und regnerische Frühling hatte ein verzögertes vegetatives Wachstum zur Folge. Der Austrieb setzte eine Woche später als im Durchschnitt ein. Im Mai und Juni waren die Nächte kalt, die Mindesttemperaturen ausgesprochen niedrig. Der beträchtliche Wärmeunterschied zwischen Tag und Nacht förderte den Aromenreichtum der Trauben. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Die August- und Septemberwärme konnte die Verzögerung schließlich teilweise ausgleichen. Anfang September sorgten die Sonne, der Tramontana-Wind, sowie die mäßig kühlen Nächte für elegante, sehr konzentrierte Weine mit Tanninen und Kernen, die im Laufe der Saison graduell und progressiv heranreifen konnten. Im Übrigen waren die Böden gut dräniert und verfügten über volle Wasserreserven.

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, häufige Umwälzung zur Extraktion der Farbestoffe und Gewinnung weicher Tannine
Malolaktische Gärung: Immediately after the alcoholic fermentation
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

Wine Spectator: Top 100: 56° Wein in der Welt (91 Punkte)
The Wine Advocate: 90 Punkte
Wine Spectator: 91 Punkte