

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2005



Formati

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

Nipozzano Riserva 2005

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

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet des Chianti Rufina, wo sich das Schloss von Nipozzano befindet.

Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albarenen, 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 Farbstoffe 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

Dem Auge präsentiert er sich in einem mittleren Rubinrot mit ebenso rubinfarbenen Reflexen. In der Nase erinnert er zunächst an Veilchen und Heckenrose mit fruchtigen Noten von Weichsel und Kirsche, später an Gewürznelke und Tabak. Im Mund warm und trocken; unaufdringlicher Körper, klares Tannin mit ausgeglichener Struktur. Angenehmes Finale, frisch und ziemlich lang.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: Top 100: 76° Wein in der Welt (90 Punkte)

Le Guide de L'Espresso: Eccellenza

Wine Spectator: 90 Punkte