


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2006



Formati

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

Nipozzano Riserva 2006

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

Die Lese 2006 ging am 11. Oktober mit einer sehr positiven Bilanz zu Ende, besonders was die hervorragende Traubenqualität anbelangte. Das Klima auf Castello di Nipozzano, einem Bollwerk der Chianti Rufina DOCG Produktion, verlief regelmäßig und ausgewogen, so dass Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit entstehen konnten. Im Juli und August fielen gut verteilt gemäßigte Niederschläge. Diese sommerlichen Regenfälle bescherten den Pflanzen die richtige Wassermenge für den Farbwechsel. Die sonnigen, frischen und trockenen September- und Oktobertage boten den Trauben besonders vorteilhafte Bedingungen, um Weine von hoher Qualität und großer Struktur hervorzubringen.

Merkmale des Gebiets

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

Alimetrie: 250-500 m

Exposition: Verschiedentlich

Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albarenen, lehmig und kalkhaltig, gut drainiert und arm an organischen Substanzen.

Dichte der Anlage: Von 2.500 bis 6.000 Weinreben/Ha

Aufzucht: Abläufer-Kette und guyot

Weinsorte: Sangiovese 90%, 10% Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon

Alkoholischer Grad: 13,50%

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

Violettes Rot mit purpurnen Reflexen. In der Nase überwiegt zunächst die blumige Komponente aus Veilchen und einer Mischung aus Sauerkirsche, Pflaume und Himbeere, zu der sich später noch eine Vanillenote gesellt. Am Gaumen zeigt er sich von einer angenehmen Frische, die während der gesamten Degustation erhalten bleibt; die Tannine sind dicht gewoben und jung, aber gut eingebunden. Im Abgang warm.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

International Wine Challenge: Bronze medal

Wine Spectator: 91 Punkte

JamesSuckling.Com: 91 Punkte