FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2007



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2007

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

Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese von Marchesi de` Frescobaldi als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Winter 2006/2007 profitierten die toskanischen Weinberge von einem besonders milden Klima, dem Mildesten seit 1950. Der Herbst war ebenso mild, so dass die Stöcke ihre Blätter erst spät abwarfen. Diese positiven Umstände ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben. Dank sommerlicher Temperaturen im April (in der Maremma wurden bis zu 30°C gemessen) wurde das Wachstum stark beschleunigt und fand im Durchschnitt 2-3 Wochen früher als in den letzten Jahren statt.

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 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%, 10% 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 im barriques, 3 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Wein leuchtet im Glas in einem klaren, kräftigen Rubinrot mit purpurner Randaufhellung, die Farbdichte ist gut. Sein Duft ist zunächst geprägt von fruchtigen Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt. Am Gaumen zeigt er sich angenehm würzig mit schönen Tanninen, frisch und harmonisch. Er ist warm und weich. Im Abgang balsamische Anklänge an schwarzen Pfeffer und Kakao.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte
Wine Spectator: TOP 100: 65° Wein in der Welt (91 Punkte)
The Wine Advocate: 90 Punkte
I vini di Veronelli: Tre stelle
Wine Enthusiast: Top 100: 1° Wein in der Welt
Weinwirtschaft: Top 60: 8° Wein in der Welt