FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2008



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren, besonders die Sorten Sangiovese und Merlot. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten. Das milde und sonnige Klima setzte sich über die gesamte Traubenlese fort, ausbleibende Niederschläge (während der Ernte regnete es nur einmal) ermöglichten eine ideale, konstante Arbeit in der Kellerei.

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
Alter des Weinbergs: NULL
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 Purpur. In der Nase ist er intensiv und komplex. Sein Duft ist zunächst geprägt von fruchtigen Aromen von Sauerkirsche, Pflaume und Himbeere, denen später Röstnoten und würzigen Nuancen von Pfeffer, Vanille, Kakao und Kaffee folgen. Am Gaumen zeigt er sich warm, weich und angenehm frisch. Elegant und gefällig überzeugt er mit feinen, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Ausgewogen und harmonisch mit langem, fruchtbetontem Abgang.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.