FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2009



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2009

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

Am 9. Oktober endete die Frescobaldi-Weinlese 2009 auf Gut Nipozzano mit der Ernte der Sangiovese-Trauben im Weinberg „Montesodi“. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität anbelangt. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. Andererseits wurden somit die Grundwasserreserven aufgefüllt. Der ausgewogene und regelmäßige Klimaverlauf lässt Weine von großer Eleganz und sicherer Langlebigkeit erwarten. Nach den Niederschlägen im Frühjahr, waren die Sommermonate bis in den Herbst hinein durch ein mildes und sonniges Klima gekennzeichnet. Die leichten Niederschläge Mitte September konnten den guten gesundheitlichen Zustand der Trauben nicht beeinträchtigen; alle Rebsorten konnten zu Topqualität ausreifen. Die hervorragende Traubenreifung ermöglicht es, Weine von großer Struktur herzustellen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet des Chianti Rufina, wo sich das Schloss von Nipozzano befindet.
Alimetrie: 250/500 Meter
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: 13,5°
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 Nipozzano 2009 liegt rubinrot im Glas. In der Nase einladende dunkle Beerenfrucht und Sauerkirsche gepaart mit Aromen von Zuckerfäden, angenehme Anklänge an Flieder und Schokolade aus Modica. Würziger Touch nach Nelke und Grünem Pfeffer. Klar und kraftvoll offenbart sich der Gaumen, die lebhafte Mineralität unterstreicht den Terroircharakter. Die gut eingebundenen, jedoch nicht beißenden Tannine unterstreichen nochmals die Typizität des Bodens von Nipozzano. Im Finale tauchen wieder fruchtige Noten auf.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 90 Punkte
The Wine Advocate: 90 Punkte
JamesSuckling.Com: 90 Punkte
Wine in China: 90 Punkte - Top Wine 2014