FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2010



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2010

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 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein. Der ausgewogene und regelmäßige Klimaverlauf auf Gut Castello di Nipozzano lässt intensive, sehr komplexe Weine von großer Eleganz, schöner Säure und 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 im September konnten den guten gesundheitlichen Zustand der Trauben nicht beeinträchtigen. Die hervorragende Traubenreifung ermöglicht es, Weine von großer Struktur zu erzeugen.

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

Rubinrot mit Purpurreflexen. In der Nase deutliche Amarena- und Marasca-Kirschen mit zarter Unterholznote. Anklänge an Veilchen und balsamisch frische Lakritztöne gesellen sich zu würziger Nelke und Muskatnuss. Im Mund angenehm komplexe Tannine. Frisch, üppig, lang im Nachhall.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 90 Punkte
JamesSuckling.Com: 91 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte