FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2011

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2011

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

Im August gab es zwei außergewöhnliche Phänomene, die den Charakter der Trauben sehr deutlich prägten: die erste Augusthälfte war sonnig, die Temperaturen kletterten nie über 30°C, die Nächte waren sehr kalt. In der zweiten Augusthälfte sorgte die Sonne dann für kräftige, konzentrierte rote Trauben wie Sangiovese. Das Ergebnis sind außergewöhnlich gesunde rote Trauben, schön reif, konzentriert mit reichlichen Phenolen. Die Ernte erfolgte am Oktober. Sangiovese: Manchmal kostet uns diese Rebsorte ganz schön viele Nerven, doch dieses Jahr hat sie uns sehr beglückt. Die ersten gepflückten Beeren waren fruchtig und frisch, dann ließen wir die Trauben noch die volle Septembersonne genießen. Geerntet wurden die Beeren erst bei vollster Ausreifung des Fruchtfleisches und der Haut, so wie das nur in den besten Jahren vorzufinden ist.

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%
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

Nipozzano 2011 präsentiert sich rubinrot mit schöner Farbdichte. Der Auftakt in der Nase schön fruchtig mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Sauerkirsche. Später gesellen sich Noten von Zuckerfäden sowie Gewürznelke und Muskatnuss hinzu. Die Tannine sind dicht, ohne rau zu sein. Am Gaumen offenbart er sich warm und weich, von schöner Länge. Geruch und Geschmack korrespondieren deutlich.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

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