FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2012



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2012

Chianti Rufina Riserva DOCG

Historischer Wein von Gut Castello Nipozzano, 35 km nordöstlich von Florenz gelegen. Er ist der Traditionswein aus der Toskana: vielseitig mit deutlichem Terroircharakter.

Klimaverlauf

Der Winter 2012 kennzeichnete sich durch sehr kalte Temperaturen unter Null im Januar. Im Februar gab es starken Schneefall. Der kühle Frühling mit regnerischen Abschnitten während der gesamten Saison förderte das Auffüllen des Bodens an den Hängen, was wiederum gute Wasserressourcen in den Weinbergen garantierte, insbesondere während der Sommerzeit, als die Vegetation auf ihrem Höchststand war und die Trauben begannen, eine dunklere Farbe anzunehmen und zu reifen. Der Sommer seinerseits war heiß und trocken, kennzeichnete sich durch Tage mit Rekordtemperaturen von über 35°C und hohen Temperaturen während der Nacht.

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, zugelassene Komplementärrebsorten (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: häufige Umwälzung für 25 Tage
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 2012 ist rubinrot mit violetten Spiegelungen. Das Bukett ist floral, klare Aromen süßer Veilchen, mit fruchtiger Dominanz. Dann Himbeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche, begleitet von Spuren von Lakritze und würzigen Noten von Muskat und weißem Pfeffer. Am Ende erscheinen süße Noten von schwarzem Pflaumenmus und Mandelstückchen. Zu Beginn am Gaumen warm und stark, mit sehr offensichtlichen Tannins. Die Textur erscheint stark, ein typisches Merkmal des Chianti Rùfina. Lang anhaltend. Der Abgang wird beherrscht durch florale, würzige Noten hinten im Mund.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 89 Punkte
JamesSuckling.Com: 92 Punkte