FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2013



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2013

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 2013 war kalt, die Temperaturen lagen unter der Null Grad Grenze, auch heftige, wenngleich sporadische Schneefälle blieben nicht aus. Der Frühling war kühl, die Niederschläge waren gut verteilt. Die Wasservorräte konnten gut aufgefüllt werden für den Sommer, wenn das Wachstum an seinem Höhepunkt angelangt ist und die Beeren anfangen zu reifen und ihre Farbe ändern. Im Vergleich zum Durchschnitt zeigte sich der Sommer äußerst frisch, zu Temperaturspitzen kam es Ende Juli und Anfang August, was den Farbwechsel günstig beeinflusste. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht förderten eine schrittweise Reifung. Durch die günstigen Klimabedingungen im September konnten die Trauben gleichmäßig heranreifen. Das Ergebnis waren gesunde Trauben von hervorragender Qualität.

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: 5.000 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 2013 glänzt in einem sauberen Purpurrot. Er ist intensiv und komplex. Zunächst sind deutliche Aromen roter Früchte zu vernehmen wie Sauerkirsche, Pflaume und Himbeere, gefolgt von Röst- und Würznoten wie Pfeffer, Muskatnuss und Kaffee. Im Mund offenbart er sich warm, weich und wunderbar frisch, zudem elegant und einnehmend. Seine zarten Tannine sind gut in die Struktur eingebunden. Der Abgang ist lang, nachhaltig und hinterlässt einen fruchtigen Nachhall.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Punkte
The Wine Advocate: 91 Punkte