FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2014



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2014

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

Die Temperaturen im Winter 2014 lagen leicht über dem Mittelwert, der milde Frühling bewirkte einen frühen Austrieb der Reben. Der besonders frische Sommer, in dessen Verlauf sich die Niederschläge gut verteilten, konnte das Wachstum wieder gut ausgleichen. Ende Juli und in der ersten Augustwoche verzeichnete man die höchsten Temperaturen, die wiederum den Farbumschlag einleiteten. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht begünstigte seinerseits einen kontinuierlichen Reifeprozess. Das ausgesprochen günstige Klima im September führte zu einer ausgewogenen Reifung, wodurch gesunde Trauben von bester Qualität vinifiziert werden konnten.

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: 24 Monate, teilweise Holzausbau

Technische Anmerkungen

Nipozzano 2014 glänzt in einem sauberen Purpurrot. In der Nase ist er intensiv und komplex. Zunächst sind deutlich blumige Aromen und rote Beeren wie Himbeere, Brombeere und Heidelbeere zu vernehmen, gefolgt von Röst- und Würznoten wie Tee, 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 und nachhaltig.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

Mundus Vini: Gold Medal - best of show Chianti
JamesSuckling.Com: 90 Points