FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2015



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2015

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

2015 konnten die Trauben aufgrund des langen, heißen Sommers und des günstigen Klimas perfekt ausreifen. Erst in der zweiten Februarhälfte wurde der strenge Winter etwas milder, was zur Folge hatte, dass die Reben ca. 10 Tage später mit dem Wachstum begannen. Pünktlich zum 21. März setzte der Frühling ein. Die Blütezeit wurde besonders durch die sonnigen milden Tage begünstigt, durchwachsen von Regenfällen, die unter dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre lagen. Der Sommer, die Jahreszeit der Früchte, war einer der heißesten und sonnigsten der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Temperaturen über 30°C und es regnete kaum. In der ersten Augustwoche fielen schließlich die lang ersehnten Niederschläge. Mit Eintritt des Herbstes veränderten sich auf einen Schlag die Luft, die Farben und Düfte und im Okotber erfolgte dann die Ernte.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet des Chianti Rufina, wo sich das Schloss von Nipozzano befindet.
Weinsorte: Sangiovese, zugelassene Komplementärrebsorten (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Barriques - 24 Monate

Technische Anmerkungen

Nipozzano 2015 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase vermählen sich angenehm klare Aromen von roten Beeren mit leicht geröstetem Kaffee, die dem Wein seine Komplexität verleihen; gegen Ende ist eine frische Würze zu vernehmen. Im Mund ist er reichhaltig; die elegante Dichte der Frucht und die mineralischen Frische am Ende schenken dem Wein eine nachhaltige Balance.

Kombination: Rotes Grillfleisch, Lammbraten und junger Pecorino.

Preise und Auszeichnungen

Decanter: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Doctor Wine: 94 Points
The Wine Advocate: 92 Points