FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2016



Formati

Half (0,375 l), Normal (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2016

Chianti Rufina Riserva DOCG

Der Nipozzano Riserva ist das Aushängenschild von Castello Nipozzano, dem historischen Weingut der Familie Frescobaldi nordöstlich von Florenz. Der Wein steht für toskanische Winzerkultur und tiefe Verbundenheit mit dem Terroir.

Klimaverlauf

Die Saison 2016 verlief auf Castello Nipozzano hervorragend. Der kühle Frühling setzte leicht verspätet ein und wartete insbesondere zum Zeitpunkt der Blüte mit viel Regen auf. Der Sommer war mild. Ab Ende Juni bis zum Zeitpunkt der Ernte fielen nur vereinzelt Niederschläge. Der August zeigte sich heiß und war insgesamt sonnig.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Komplementärrebsorten
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Barriques - 24 Monate

Vinifizierung und Ausbau

Die Ernte begann in den ersten Septembertagen. Direkt nach der Lese wurden die Trauben in die Kellerei gebracht. Nach der Entrappung setzte die spontane Gärung in temperaturkontrollierten Stahlbehältern ein, gefolgt von der Mazeration. Nach dem Abstich des Mostes erfolgte die malolaktische Gärung im Tank. Am Ende des Jahres wurde der Wein in Barrique-Fässer umgefüllt, wo er 24 Monate lang ruhte. Die anschließende Falschenreifung erlaubte es dem Nipozzano 2016, sich zu einem höchst ausgewogenen Wein zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Nipozzano 2016 repräsentiert voller Finesse den kräftigen Charakter dieses großartigen Jahrgangs. Das intensives Rubinrot verleiht dem Wein Präsenz und Eleganz. Seine roten Früchte und reifen Zitrusfrüchte offenbaren der Nase zartfruchtige Eindrücke, gefolgt von einem eleganten Veilchenduft. Abgerundet wird der Gesamteindruck von einer leichten Würznote. Der Gaumen offenbart sich als verführerisch komplex und harmonisch; zudem ist er dicht und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Advocate: 92 Points