

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2017

Klimaentwicklung

Der Winter 2017 war mild und trocken. Im Frühling erfolgte ein frühzeitiger Austrieb, was sich auf die gesamte Rebenentwicklung auswirkte. Vereinzelt Regenfälle stabilisierten den Wasserbedarf der Weinstöcke. Dadurch wurde eine gute Blüte garantiert, die ebenso früher als in den Vorjahren stattfand. Die Ernte 2017 begann Ende August, nach einem heißen und trockenen Sommer. Die geernteten Trauben waren schön reif sowie in Qualität reich an Körper und Farbstoffen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte
Sangiovese und
Komplementärrebsorten

Alkoholischer Grad
13,50%

fsb.sliderTitles.vinificationslider

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 2017, sich zu einem höchst ausgewogenen Wein zu entfalten.

Technische Anmerkungen



Verfügbare Formate

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

Organoleptische Noten

Nipozzano 2017 verkörpert den intensiven und harmonischen Charakter dieses Jahrgangs und überträgt die Wärme der Saison ins Glas. Sein Rubinrot glänzt kraftvoll. Die üblichen Noten von roten Früchten sowie Zitrusfrüchten schlagen sich in einer verführerischen Kombination aus Eleganz und Intensität nieder. Die dem Ausbau zu verdankenden Tertiäraromen wie Würznoten und Vanille unterstreichen die Aromen insgesamt und haben einen ausgleichenden Effekt auf das Geschmackserlebnis. Am Gaumen offenbart sich der Wein reich, dicht und ausgewogen und zeigt ausgesprochene Reife, elegante Polyphenole und einen nachhaltigen Abgang.