

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2018



Formati

0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelte Magnum (3l)

Nipozzano Riserva 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG

Der Nipozzano Riserva ist das Aushängeschild 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

Nach einem Winter, der vor allem gegen Ende kalt war und in dem mehrfach Regen oder Schnee fiel, folgte ein durchwachsenes Frühjahr. Es gab abwechselnd sonnige und eher regenreiche Tage. Durch diese Niederschläge wurden die Wasserreserven erneut aufgefüllt. Der Austrieb verlief dank höherer Temperaturen wie es der Jahreszeit entsprach. Die Temperaturen waren den gesamten Sommer hoch. Die gewittrigen Niederschläge in der zweiten Augushälfte brachten die für eine optimale Reifung erforderliche Abkühlung. Der thermische Exkurs im September begünstigten das Aroma und die Frische – typisches Merkmal der Weine des Gutes Castello Nipozzano.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten

Alkoholischer Grad: 13,5%

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben wurden direkt nach der Lese in die Kellerei gebracht. Nach der Entrappung setzte die spontane Gärung in temperaturkontrollierten Stahlbehältern ein. Danach verblieb der Wein bis zum Abschluss der Mazeration in den Behältern. Nach dem Abstich des Mostes erfolgte die malolaktische Gärung im Stahltank. Am Ende des Jahres wurde der Wein in Barrique-Fässer umgefüllt, wo er monatelang ruhte. Die anschließende Flaschengärung ermöglichte, dass der Nipozzano 2018 sich zu einem höchst ausgewogenen Wein entwickeln konnte.

Technische Anmerkungen

Nipozzano 2018 zeigt sich in seinen Bestandteilen wunderbar ausgeglichen. Sein Rubinrot glänzt kraftvoll. In der Nase präsentiert er sich mit Noten von roten und dunklen Früchten, wie Amarena-Kirsche, Himbeere, Brombeere, rote und schwarze Johannisbeere. Es folgen delikate Noten von Zitrusfrüchten, die eine wundervolle Frische geben. Auch blumige Noten machen diesen Wein aus, die an Märzveilchen und Hagebutte erinnern. Das Bouquet wird zum Schluss von delikaten Gewürznoten von schwarzem Pfeffer und balsamische Noten in seiner eleganten Frische bestärkt. Am Gaumen offenbart sich ein auf perfekte Weise ausgeglichener Bestandteil an Säure und Alkohol. Die Tanninstruktur ist auf elegante Weise gut spürbar.