

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2019



Formati

0,375 Liter, Bordeaux (0,75 Liter), Magnum (1,5 Liter), Doppelmagnum (3 Liter)

# Nipozzano Riserva 2019

Chianti Rufina Riserva DOCG

Der Nipozzano Riserva, ein emblematischer Wein des Castello Nipozzano, einem historischen Frescobaldi-Gut wenige Kilometer nordöstlich von Florenz, ist ein Symbol für die toskanische Weinbautradition und die unauflöslche Verbindung mit dem Terroir.

## Klimaverlauf

Der Winter 2019 war in Castello Nipozzano durch lange sonnige Perioden mit niedrigen Temperaturen gekennzeichnet. Der Frühling hingegen war kühl, und die Niederschläge sorgten für gute Wasserreserven für die heißen Sommertage. Der Sommer war durch Temperaturschwankungen gekennzeichnet, die für nächtliche Abkühlung sorgten, wozu vor allem die üblichen Brisen von den Hängen des Apennins beitragen. Die Reifung der Trauben wurde also durch eine Kombination aus Sonnenwärme und erfrischenden Brisen begleitet; die Trauben kamen in perfektem Zustand bei der Ernte an, und die Produktion fand ihren Ausdruck in den für das Gebiet typischen Weinen, die sich durch eine gute Säure und seidige Tannine auszeichnen.

## Merkmale des Gebiets

**Weinsorte:** Sangiovese und ergänzende Sorten

**Alkoholischer Grad:** 13,5%

## Vinifizierung und Ausbau

Die geernteten Trauben wurden sofort in die Weinkellerei gebracht. Dort fand nach dem Abbeeren die Spontangärung in thermoregulierten Edelstahltanks statt. Anschließend verblieb der Wein zur vollständigen Mazeration in den Tanks. Nach dem Umfüllen erfolgte die malolaktische Gärung, die ebenfalls in Edelstahlbehältern durchgeführt wurde. Am Ende des Jahres wurde der Wein in Barriques umgefüllt, wo er in den folgenden Monaten reifte. Die weitere Reifezeit in der Flasche ermöglichte es dem Nipozzano 2019, sich voll und ganz zu entfalten, was ihn zu einem Wein von außergewöhnlicher Ausdruckskraft und Ausgewogenheit macht.

## Technische Anmerkungen

Der Nipozzano 2019 präsentiert sich in einer lebendigen rubinroten Farbe. Die Nase ist geprägt von fruchtigen Düften wie Waldbeeren, Schwarzkirsche und eleganten floralen Noten; wunderbare Frische, die durch balsamische Noten zum Ausdruck kommt. Darauf folgen röstige und würzige Noten von Pfeffer, Muskatnuss und Kaffee. Am Gaumen ist er reichhaltig und zeichnet sich durch die elegante Dichte der Frucht und die mineralische Frische im Finale aus, die ihn ausgewogen und anhaltend machen. Die Tanninstruktur ist dicht, aber nicht kratzend. Die geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz ist großartig.

