FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2021

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 unauflösliche Verbindung mit dem Terroir.

Klimaverlauf

Das Jahr 2020 endete mit einem Herbst, in dem die Niederschläge dieses Zeitraums die Grundwasserleiter wieder auffüllen konnten. Im Gegensatz dazu war der Winter 2021 durch mäßige Niederschläge und milde Temperaturen gekennzeichnet. Der Beginn des Frühjahrs war durch eine anfängliche kühle und trockene Periode gekennzeichnet, gefolgt von einem Monat Mai mit reichlichen Niederschlägen, die die Wasserreserven des Landes wieder auffüllten. Die spärlichen Sommerregen begünstigten eine ausgewogene Wasserbelastung der Reben und brachten den Trauben einen großen Reichtum an Farben und Aromen. Günstige Regenfälle, gefolgt von kräftigen Brisen in den Hügeln, ermöglichten es den Trauben, ihren Reifezyklus mit außergewöhnlicher Eleganz und perfekter Gesundheit zu beenden. Der Jahrgang 2021 war ein reiches Jahr, in dem der Geist des Ortes mit großer Dynamik und Kraft zum Ausdruck kam und die Entstehung von Weinen ermöglichte, die den einzigartigen Charakter von Nipozzano vollständig widerspiegeln.

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 2021, sich voll und ganz zu entfalten, was ihn zu einem Wein von außergewöhnlicher Ausdruckskraft und Ausgewogenheit macht.

Technische Anmerkungen

Der Nipozzano 2021 hat eine klare rubinrote Farbe. Das Bouquet ist fruchtig und blumig zugleich mit Anklängen an schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, gefolgt von blumigen Noten, die an Veilchen und Hundsrosen erinnern. Darauf folgen würzige Noten, die an schwarzen Pfeffer, Nelken und Sternanis erinnern. Interessant sind auch die zarten tertiären Noten und die Frische, die von Balsamico- und Zitrusaromen ausgeht. Am Gaumen zeigt sich eine schöne säuerlich-alkoholische Komponente und die tanninhaltige Textur ist gut präsent, dicht und seidig. Die Übereinstimmung zwischen Geschmack und Geruch ist bemerkenswert. Der Abgang ist angenehm anhaltend und in seinen verschiedenen Komponenten ausgewogen.