FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2023

Chianti Rufina Riserva DOCG

Als emblematischer Wein des Castello Nipozzano – einem historischen Weingut der Familie Frescobaldi wenige Kilometer nordöstlich von Florenz – gilt der Nipozzano Riserva als Symbol für die toskanische Weinbautradition und die unauflösliche Verbindung zu seinem Terroir.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 entwickelte sich im Zeichen eines intensiven und kontrastreichen Wetters, das den Lebensrhythmus der Reben wie nach einem perfekten Drehbuch vorgab. Der Winter war im Großen und Ganzen sehr mild, nur unterbrochen von einigen wirklich kalten, aber einschneidenden Wochen, die ausreichten, um eine angemessene Vegetationsruhe zu gewährleisten. Der regenreiche Jahresbeginn ermöglichte es den Böden, reichlich Wasserreserven aufzufüllen und so eine solide Grundlage für die neue Saison zu schaffen. Der Frühling präsentierte sich weiterhin niederschlagsreich, vor allem zwischen Mai und der zweiten Junidekade, und war von unterdurchschnittlichen Temperaturen begleitet. Mit der Ankunft des Sommers brachte der Monat Juli eine entscheidende Wende: sehr hohe und lang anhaltende Temperaturen stellten die Reben auf die Probe, aber sie konnten dank der in den vorangegangenen Monaten angesammelten Wasserreserven reagieren. Die ersten Anzeichen von Wasserstress wurden bald durch einen Temperaturrückgang ab Ende Juli gemildert, wodurch sich wieder günstigere Bedingungen für die Fortsetzung der Reifung einstellten. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich somit als ein Jahrgang mit großem Charakter, der in der Lage ist, die klimatische Komplexität in Ausdruck und Eleganz zu verwandeln. Sonnige, aber maßvolle Weine, tiefgründig und doch harmonisch, die mit Präzision und Authentizität vom einzigartigen Charakter des Terroirs von Nipozzano zeugen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 13 %

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben wurden sofort nach der Weinlese an die Kellerei geliefert. Hier fand nach dem Abbeeren der Trauben die Spontangärung in thermoregulierten Edelstahltanks statt. Anschließend verblieb der Wein in den Gärtanks, um die Maischephase abzuschließen. Nach dem Abpressen erfolgte die malolaktische Gärung, die ebenfalls in Edelstahltanks durchgeführt wurde. Gegen Ende des Jahres wurde der Wein in Barriques umgezogen, in denen er in den folgenden Monaten reifte. Die anschließende Flaschenreife erlaubte es dem Nipozzano 2023, sich voll und ganz zu entfalten, und schenkte uns einen Wein von außergewöhnlicher Balance und Ausdruckskraft.

Technische Anmerkungen

Der Nipozzano 2023 präsentiert sich in einem wunderschönen, leuchtenden Rubinrot. In der Nase zeigen sich elegante florale Noten und zarte Fruchtanklänge. Nach einigen Minuten der Belüftung treten würzige Nuancen hervor, die an Muskatnuss und Gewürznelke erinnern. Im Finale entfalten sich fein integrierte Tertiäraromen mit Anklängen an Kaffee und feine Röstnoten. Wunderbare balsamische Frische. Am Gaumen zeigt er sich stoffig und dicht, geprägt von einer eleganten Fruchtkonzentration und einer mineralischen Frische im Abgang, die dem Wein Balance und Länge verleihen. Die Gerbstoffstruktur ist dicht, zeigt sich jedoch vollkommen geschmeidig. Die aromatische Dichte am Gaumen spiegelt das Bouquet auf großartige Weise wider.