FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2011



Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2011

Chianti Rufina Riserva DOCG

Dieser Wein war traditionell den Neugeborenen der Familie Frescobaldi vorbehalten, für die eigens eine private Sammlung angelegt wurde. Er wird aus den ältesten Rebstöcken von Castello di Nipozzano gekeltert, die besonders tief wurzeln. Nach alter toskanischer Tradition reift er 24 Monate in Eichenfässern und präsentiert sich als sehr komplex und harmonisch.

Klimaverlauf

During the month of August there were two climatic situations of extraordinary importance that, through the forces of the natural elements, shaped the characteristics of the grapes. The first half of August was characterized by sunny days - daytime temperatures never exceed 30° C, and very cold nights. Instead, during the second part of August, the power of the sun gave strength and concentration to the red grapes such as the Sangiovese. The end result is that our red grapes enjoyed an extraordinarily healthy aspect: perfectly ripe, concentrated and rich in polyphenolic material. The harvest of Nipozzano Vecchie Viti was conducted on October 3rd. Sangiovese: This variety sometimes proves difficult, but this year at Nipozzano our work has paid off and we are very pleased with the results. The very first harvests were fruity and fresh. Then, taking advantage of a sunny September, we were able to bring the Sangiovese at this estate to a level of maturity, both in pulp and skins, that is achieved only in the best vintages.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Nipozzano
Alimetrie: 300 m ü. M
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: Alberese, gut dräniert, geringe organische Substanz
Dichte der Anlage: 2.500 Rebstöcke pro ha
Aufzucht: Guyot-System
Weinsorte: Sangiovese und ergänzend weitere Trauben(Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 20 Tage, häufige Umwälzungen
Malolaktische Gärung: sofort nach der alkoholischen
Ausbau: Eichenfässer - 24 Monate in Eichenfässer und 3 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Nipozzano Vecchie Viti 2011 boasts a ruby-red colour, luminous and brilliant. The nose opens with very ripe fruits: cherry, strawberry and raspberry are prominent. Sweet scents of cotton candy and wild rose and notes of walnut and walnut husks . Spicy notes follow such as cloves, star anise; the finish is minerally. The palate is persistent and fresh, very smooth.

Kombination: Passt ganz ausgezeichnet zu Ribollita (typisch toskanische Suppe aus altbackenem Brot und Gemüse), Pappardelle mit Wildschweinragout und Cannelloni mit Fleischfüllung. Auch köstlich zu dunklem Braten oder rotem Grillfleisch.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 92 Punkte
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
Vinous: 92 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte
I vini di Veronelli: Sole - for the 20 most exciting italian wines
Le Guide de L'Espresso: 18,5/20 Punkte
Wine Enthusiast: 92 Punkte