FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2012



Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2012

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 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

Auf den kalten Winter mit Temperaturen unter Null Grad im Januar und reichlich Schnee im Februar folgte ein kühles Frühjahr mit gut verteilten Niederschlägen. Diese versorgten die Bodenschichten mit einem schönen Vorrat an Wasser, der dann den Rebstöcken, vor allem während der Sommermonate, auf dem Höhepunkt der Wachstumsphase und der beginnenden Farbbildung und Reifung zugute kam. Der Sommer war gekennzeichnet von Trockenheit und Hitze mit Rekordtemperaturen bis zu 35 Grad C und starken thermischen Schwankungen während der Nacht. Der Nipozzano Vecchie Viti ist das Ergebnis einer großartigen Leistung im Weinberg, auf der Suche nach Balance zwischen den einzelnen Komponenten dieses exquisiten Terroirs.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello 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%
Mazerationszeit: 20 Tage, häufige Umwälzungen
Malolaktische Gärung: sofort nach der alkoholischen
Ausbau: Eichenfässer - 24 Monate in Eichenfässer und 3 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Kräftiges Rubinrot mit noch immer lebhaften Reflexen, die keineswegs auf die zwei Jahre Holzlagerung verweisen. In der Nase dominante dunkle Waldbeeren wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Die Düfte entwickeln sich in der Flasche: derzeit würziger Pfeffer und Zimt, bleibt die sicherlich interessante Entwicklung der nächsten Jahre abzuwarten. Diskrete, nicht eindringliche Adstringenz im Mund, guter Geschmack, deutlicher Körper. Der Nipozzano Vecchie Viti hinterlässt einen langen und angenehm fruchtigen Nachhall. Verkostet im März 2015

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: 90 Punkte