FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2013



Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2013

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

Der Winter 2013 war kalt, die Temperaturen lagen unter der Null Grad Grenze, auch heftige, wenngleich sporadische Schneefälle blieben nicht aus. Der Frühling war kühl, die Niederschläge waren gut verteilt. Im Vergleich zum Durchschnitt zeigte sich der Sommer äußerst frisch, zu Temperaturspitzen kam es Ende Juli und Anfang August, was den Farbwechsel günstig beeinflusste. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht förderten eine schrittweise Reifung. Der VECCHIE VITI verinnerlicht alle Elemente eines großen Weines. Er ist Sinnbild für Langlebigkeit, Frische, Eleganz und Harmonie. Ein entschlossener Wein, Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ein Wein der dem Respekt und der Liebe zur Erde entspringt, welche die Familie Frescobaldi seit 1300 hegt und pflegt.

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: 13,5%
Mazerationszeit: 20 Tage, häufige Umwälzungen
Malolaktische Gärung: sofort nach der alkoholischen
Ausbau: Eichenfässer - 24 Monate in Eichenfässer und 3 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Winter 2013 war kalt, die Temperaturen lagen unter der Null Grad Grenze, auch heftige, wenngleich sporadische Schneefälle blieben nicht aus. Der Frühling war kühl, die Niederschläge waren gut verteilt. Im Vergleich zum Durchschnitt zeigte sich der Sommer äußerst frisch, zu Temperaturspitzen kam es Ende Juli und Anfang August, was den Farbwechsel günstig beeinflusste. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht förderten eine schrittweise Reifung. Der VECCHIHE VITI verinnerlicht alle Elemente eines großen Weines. Er ist Sinnbild für Langlebigkeit, Frische, Eleganz und Harmonie. Ein entschlossener Wein, Ausdruck eines großartigen Terroirs. Ein Wein der dem Respekt und der Liebe zur Erde entspringt, welche die Familie Frescobaldi seit 1300 hegt und pflegt.

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

JamesSuckling.Com: 93 Punkte
Mundus Vini: Gold
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
The Wine Advocate: 92 Punkte
Wine Enthusiast: 91 Punkte