FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Nipozzano
# Nipozzano Vecchie Viti 2014




Formati

0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Vecchie Viti 2014

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

Die Temperaturen im Winter 2014 lagen leicht über dem Mittelwert, der milde Frühling bewirkte einen frühen Austrieb der Reben. Der besonders frische Sommer, in dessen Verlauf sich die Niederschläge gut verteilten, konnte das Wachstum wieder gut ausgleichen. Ende Juli und in der ersten Augustwoche verzeichnete man die höchsten Temperaturen, die wiederum den Farbumschlag einleiteten. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht begünstigte seinerseits einen kontinuierlichen Reifeprozess.

## 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
Alter des Weinbergs: 40 Jahre
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 Nipozzano Vecchie Viti 2014 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. Die Nase vernimmt ausgewogene Düfte von Aprikose und würziger Heckenrose und Vanille. Am Gaumen frisch, komplex, nachhaltig; ausgewogene Tannine, gut in den Körper eingebunden, seidig und harmonisch. Die deutliche Säure und der Alkohol vereinen sich elegant. Anklänge an Himbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, gegen Ende ein Hauch von weißem Pfeffer und Kakaopulver.

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

Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Wine Spectator: 90/100