FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2015



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2015

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

2015 konnten die Trauben aufgrund des langen, heißen Sommers und des günstigen Klimas perfekt ausreifen. Erst in der zweiten Februarhälfte wurde der strenge Winter etwas milder, was zur Folge hatte, dass die Reben ca. 10 Tage später mit dem Wachstum begannen. Pünktlich zum 21. März setzte der Frühling ein. Die Blütezeit wurde besonders durch die sonnigen milden Tage begünstigt, durchwachsen von Regenfällen, die unter dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre lagen. Der Sommer, die Jahreszeit der Früchte, war einer der heißesten und sonnigsten der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Temperaturen über 30°C und es regnete kaum. In der ersten Augustwoche fielen schließlich die lang ersehnten Niederschläge. Mit Eintritt des Herbstes veränderten sich auf einen Schlag die Luft, die Farben und Düfte und im Okotber erfolgte dann die Ernte.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Nipozzano
Weinsorte: Sangiovese und ergänzend weitere Trauben (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: Eichenfässer - 24 Monate in Eichenfässer und 3 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Nipozzano Vecchie Viti 2015 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. Der Nase schmeichelt er mit Düften dunkler Beeren, getragen von der Süße der Vanille, in Begleitung von angenehmen Kakaonoten. Die bereits im Geruch wahrgenommenen Aromen finden sich auch im Geschmack wieder, der sich als komplex und nachhaltig erweist und zudem Noten von Brombeere und Stachelbeere aufweist. Die gut balancierten Tannine sind weich und fügen sich elegant in die faszinierende Struktur des Weins ein.

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

The Wine Advocate: 93 Points
JamesSuckling.Com: 94 Points
Vinum: 16,5 Points
Mundus Vini: Golden Award