FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2016



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2016

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

2016 war ein hervorragender Jahrgang auf Castello Nipozzano. Der Frühling traf mit einer leichten Verspätung ein und zeigte sich frisch und niederschlagsreich, besonders zum Zeitpunkt der Blüte. Der Sommer war mild und ab Ende Juni bis zur Ernte regnete es kaum. Im August wurden besonders hohe Temperaturen verzeichnet und insgesamt war es sonnig.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Nipozzano
Weinsorte: Sangiovese und traditionelle Komplementärrebsorten
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: Eichenfässer - 24 Monate in Eichenfässer und 3 in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die Lese begann Ende September. Die Trauben wurden direkt nach der Lese in die Kellerei gebracht. Nach der Entrappung erfolgte die spontane Gärung in Zementfässern. Im Anschluss verblieb der Wein in den Fässern, um die Mazeration abzuschließen. Der weitere Ausbau erfolgte in Holzfässern von 30 hl, in denen der Wein 24 Monate ruhte. Mit dem anschließenden Flaschenausbau wurden die einzelnen Komponenten derart ausbalanciert, dass die ganze Essenz des Wein verkostet werden kann.

Technische Anmerkungen

Vecchie Viti 2016 ist der perfekte Ausdruck eines großen Jahrgangs. Der Wein zeigt sich in einem kräftigen, glänzenden Rubinrot. In der Nase harmonieren blumige und fruchtige Aromen perfekt mit Würznoten. Heckenrose und Veilchen stechen deutlich hervor und stehen in einem ausgewogenen Verhältnis zu kleinen roten Früchten. Eine anhaltende balsamische Note und elegante Röstaromen runden den Eindruck ab. Im Mund offenbart er sich seidig mit zarten Tanninen. Säure und Alkohol sind perfekt aufeinander abgestimmt. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

Gambero Rosso: 3 Bicchieri