FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2017



Formati

0,375 lt, Bordeauxflasche (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2017

Chianti Rufina Riserva DOCG

Dieser Wein, der von der Familie Frescobaldi ausgewählt wurde, um die Tradition fortzusetzen, eine private Kollektion für ihre Neuheiten zu reservieren, stammt von den ältesten Rebstöcken des Castello Nipozzano, die tiefe Wurzeln haben. Mit großer Komplexität und Harmonie wird er nach alter toskanischer Tradition 24 Monate in Eichenfässern verfeinert.

Klimaverlauf

Der Winter 2017 erwies sich als mild und trocken. Der frühe Austrieb im Frühjahr leitete eine frühe Saison für die Rebe ein. Im Frühjahr stellte die Ankunft sporadischer Regenfälle den Wasserbedarf der Weinberge wieder her und sorgte für eine gute Blüte, jedoch noch früher als in der vorherigen Saison. Die Weinlese 2017 begann Ende August, am Ende eines heißen, trockenen Sommers, der es uns ermöglichte, Trauben zu lesen, die gut gereift und qualitativ reich an Körper und Farbe waren.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und traditionelle, ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässer

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben des Sangiovese und der traditionellen ergänzenden Sorten wurden, sobald sie geerntet waren, sofort in die Weinkellerei gebracht. Nach dem Abbeeren erfolgte die spontane Gärung in Zementbecken. Danach blieb der Wein in den Bottichen, um die Mazeration abzuschließen. Seine Reise ging weiter in Holzfässern, wo der Wein die nötige Zeit zum Reifen blieb. Die anschließende Zeit in der Flasche ermöglichte eine größere Ausgewogenheit aller Bestandteile, was die Möglichkeit gab, sein Wesen voll zu schätzen, sobald die Flasche geöffnet wurde.

Technische Anmerkungen

Der Vecchie Viti 2017 verfügt über eine prächtige intensive und glänzende rubinrote Farbe. Die Nase verfügt über die typische Rassigkeit des Jahrgangs. Die fruchtigen Noten, die zu den Hauptbeschreibungen gehören, sind zwischen roten und schwarzen Beeren aufgeteilt: Himbeere, Walderdbeere, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere und Brombeere; diese werden von der Süße der Vanille getragen und durch balsamische Noten ergänzt. Man kann auch leichte Nuancen von Pfeffer und Zimt wahrnehmen. Am Gaumen ist er rund und von großer Eleganz; die alkoholischen und säuerlichen Bestandteile sind perfekt ausbalanciert. Die Tannine sind weich und gut integriert. Fruchtiger und wacholderbeeriger Nachgeschmack. Der Abgang ist mineralisch und gleichzeitig lang und saftig.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points