


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2018



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG

Dieser Wein, der von der Familie Frescobaldi zum Fortsetzen der Tradition ausgewählt wurde, Neuzugängen eine private Kollektion vorzubehalten, stammt von den ältesten Rebstöcken des Castello Nipozzano, die über tiefe Wurzeln verfügen. Der Wein mit großer Komplexität und Harmonie wird nach alter toskanischer Tradition 24 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

Klimaverlauf

Auf einen kalten Winter, insbesondere in der letzten Periode, in der mehrere Regen- und Schneereignisse verzeichnet wurden, folgte ein wechselhafter Frühling, in dem sich sonnige Tage mit zum Teil heftigen Regentagen abwechselten. Diese Regenfälle haben zum Auffüllen der Wasserreserven beigetragen. Dank der höheren Frühlingstemperaturen verliefen die phänologischen Phasen im Einklang mit der Jahreszeit. Auch während des gesamten Sommers wurden hohe Temperaturen gemessen. Die stürmischen Schauer in der zweiten Augushälfte brachten die nötige Kühle für eine prächtige Reifung. Die Temperaturschwankungen im September trugen zur aromatischen Synthese und zur Erhaltung der für die Weine des Castello Nipozzano typischen Frische bei.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und traditionelle komplementäre Sorten

Alkoholischer Grad: 13,5 %

Ausbau: 24 Monate in Fässern

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben des Sangiovese und der traditionellen komplementären Sorten wurden direkt nach der Lese in die Weinkellerei gebracht. Nach dem Abbeeren erfolgte die spontane Gärung in Zementtanks. Danach verblieb der Wein zur vollständigen Mazeration in den Fässern. Weiter ging die Reise in Holzfässern, in denen der Wein die nötige Zeit reifen konnte. Die anschließende Lagerung in der Flasche ermöglichte eine bessere Ausgewogenheit aller Komponenten, so dass man nach dem Öffnen der Flasche die Essenz des Weines voll und ganz genießen konnte.

Technische Anmerkungen

Der Vecchie Viti 2018 verfügt über eine wundervolle intensive und brillante rubinrote Farbe. Die fruchtigen Noten umfassen rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und schwarze Kirschen. Die blumigen Noten von Veilchen, Hagebutte und Akazie präsentieren sich wunderbar elegant. Besonders interessant sind auch die würzigen Noten, die an weißen Pfeffer, Kardamom und Wacholder erinnern. Im Abgang zeigen sich schöne Noten von schwarzem Tee. Ein äußerst eleganter Wein mit beeindruckendem Säure-Alkohol-Gleichgewicht sowie mentholhaltigen und balsamischen Empfindungen, die die Frische zusätzlich betonen. Die Tannine sind rund, aber präsent. Eine schöne Mineralität wird im Abgang spürbar.