FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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 Castello Nipozzano war der Winter 2019 von langen Sonnenperioden bei niedrigen Temperaturen geprägt. Der Frühling war stattdessen kühl, die Regenfälle sorgten für gute Wasserreserven, um die heißen Sommertage besser zu überstehen. Die Sommerperiode war durch Temperaturschwankungen gekennzeichnet, die zur Abkühlung während der Nacht beitrugen, insbesondere durch die üblichen Brisen, die von den Hängen des Apennins kamen. Die Trauben genossen dann bis zur Reifung eine Kombination aus Sonnenwärme und erfrischenden Brisen; Sie kamen unter perfekten hygienischen Bedingungen bei der Ernte an und die Produktion drückte sich in Weinen aus, die für die Region typisch sind und sich durch eine gute Säureader und seidige Tannine auszeichnen.

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 2019 verfügt über eine wundervolle intensive rubinrote Farbe. In der Nase finden sich blumige Anklänge von Veilchen, die von fruchtigeren Noten von Schwarzkirsche, Pflaume, Heidelbeere und Brombeere begleitet werden. Interessant sind auch die Noten von Pfeffer und Zimt zusammen mit denen von Walnuss und Walnussschale. Der wunderbare und typische Balsamico-Geschmack, begleitet von einer eleganten Röstung, rundet das Ganze ab. Am Gaumen ist die Säure-Alkohol-Balance beeindruckend, die Tannine sind samtig. Eine schöne Mineralität wird im Abgang spürbar. Lang anhaltendes Bouquet