FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2020



Formati

Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppel-Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG

Dieser Wein wurde von der Familie Frescobaldi ausgewählt, um die Tradition fortzusetzen, eine Privatkollektion für ihren Nachwuchs zu reservieren. Er stammt von den ältesten Rebstöcken des Castello Nipozzano, die mit einem tiefen Wurzelsystem ausgestattet sind. Von großer Komplexität und Harmonie, reift er für 24 Monate in Eichenfässern ganz nach alter toskanischer Tradition.

Klimaverlauf

Der Herbst 2019 in Castello di Nipozzano war regnerisch, wodurch sich in den Böden der Weinberge eine gute Wasserreserve bilden konnte. Der Winter war durch eher milde Temperaturen gekennzeichnet. Auch im Frühjahr lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten. Diese Situation begünstigte ein erstaunliches Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion. Eine sehr günstige klimatische Situation, die zusammen mit den kühlen Nachttemperaturen für Kraft und Gesundheit der Reben vom Austrieb bis zur Ernte sorgte. Die Trauben wurden also unter optimalen Bedingungen bis zur Reife begleitet und erreichten die Ernte in perfektem Gesundheitszustand. Der Jahrgang 2020 hebt die Eigenschaften dieses außergewöhnlichen „Terroirs“ dank einer entscheidenden Säurenote und einem hohen Zuckergehalt hervor.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende traditionelle Sorten
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben des Sangiovese und der traditionellen ergänzenden Sorten wurden sofort nach der Weinlese in die Kellerei gebracht. Hier fand nach dem Abbeeren der Trauben die Spontangärung in Zementtanks statt. Danach verblieb der Wein zur vollständigen Maischegärung in den Fässern. Die Reise ging weiter in Holzfässern, in denen der Wein die nötige Zeit reifen konnte. Der anschließende Ausbau in der Flasche ermöglichte eine größere Ausgewogenheit aller Komponenten, so dass die Essenz nach dem Öffnen der Flasche voll zur Geltung kommen kann.

Technische Anmerkungen

Der Nipozzano Vecchie Viti 2020 zeigt sich dem Auge in leuchtendem Rubinrot ohne jegliche Verfärbung. Das Bouquet ist reichhaltig und komplex, fruchtige Noten von Kirsche, Heidelbeere und Brombeere werden von typischen blumigen Noten des Veilchens und der Wildrose begleitet. „Vertikal“ und vielfältig entfaltet er sein Bouquet mit balsamischen Noten, einem Hauch von Unterholz und einem Hauch von Walnussschalen. Im Gaumen ist er harmonisch, wobei die Säurekomponente dank des besonders günstigen Jahrgangs durch einen großzügigen Körper gut ausgeglichen wird. Die tanninhaltige Textur ist seidig, wie es oft bei den besten Weinen aus älteren Weinbergen der Fall ist. Der Abgang wird von einer eleganten Mineralität bestimmt, die den anhaltenden Geschmack verlängert.