FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2021

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

Das Jahr 2020 endete mit einem Herbst, in dem der Niederschlag der Jahreszeit in der Lage war, das Grundwasser der Böden wieder aufzufüllen. Im Gegensatz dazu war der Winter 2021 durch mäßige Niederschläge und milde Temperaturen gekennzeichnet. Der Beginn des Frühjahrs war durch eine anfänglich kühle und trockene Periode gekennzeichnet, gefolgt von einem niederschlagsreichen Monat Mai, der die Wasserreserven des Gebiets wieder auffüllte. Der spärliche Sommerregen begünstigte einen ausgewogenen Wasserhaushalt der Reben und verlieh den Trauben einen großen Reichtum an Farbe und Aromen. Wohltuende Regenfälle, gefolgt von kräftigen Brisen in den Hügeln, ermöglichten es den Trauben, ihren Reifezyklus mit außergewöhnlicher Eleganz und perfekter Gesundheit zu beenden. Der Jahrgang 2021 war ein ergiebiger Jahrgang, in dem der Geist des Ortes mit großer Dynamik und Kraft zum Ausdruck kam. Dies ermöglichte die Entstehung von Weinen, die den einzigartigen Charakter von Nipozzano vollständig widerspiegeln.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben und die traditionellen ergänzenden Sorten wurden unmittelbar nach der Weinlese an die Kellerei übergeben. Hier fand nach dem Abbeeren der Trauben die Spontangärung in Zementtanks statt. Danach verblieb der Wein zur vollständigen Maischegärung in den Fässern. Anschließend ging der Reifeprozess in Holzfässern weiter, in denen der Wein die nötige Zeit zum Nachreifen hatte. 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 2021 zeigt sich in einer intensiven und leuchtend rubinroten Farbe. Das Bouquet ist komplex und elegant mit ausgeprägten fruchtigen und blumigen Noten. Die roten und schwarzen Früchte werden von typischen Noten von Veilchen und Rosen begleitet. Die Eleganz zeigt sich in frischen balsamischen Noten, die von einer zarten Würze begleitet werden. Im Geschmack ist die säuerlich-alkoholische Komponente gut ausbalanciert, während das reife Tannin den Gaumen umschmeichelt und ihm eine schöne Struktur verleiht. Insgesamt ein sehr eleganter Wein, mit einem langen und anhaltenden Abgang.