

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2022



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2022

Chianti Rufina Riserva DOCG

Dieser Wein wurde von der Familie Frescobaldi ausgewählt, um die Tradition fortzuführen, ihren Nachkommen eine Privatsammlung zu widmen. Er stammt von den ältesten Reben des Castello Nipozzano, deren tiefreichendes Wurzelsystem dem Wein besondere Ausdruckskraft verleiht. Ein Wein von großer Komplexität und Harmonie, der 24 Monate lang in Eichenfässern nach alter toskanischer Tradition reift.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende traditionelle Sorten

Alkoholischer Grad: 14 %

Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben und die traditionellen ergänzenden Rebsorten wurden unmittelbar nach der Lese in die Kellerei gebracht. Hier fand nach dem Abbeeren der Trauben die Spontangärung in Zementtanks statt. Anschließend verblieb der Wein in den Gärtanks, um die Maischephase abzuschließen. Es folgte die Reifung in großen Holzfässern, wo der Wein die notwendige Zeit erhielt, um seine Struktur zu vollenden. Der anschließende Ausbau in der Flasche sorgte für eine noch harmonischere Integration aller Bestandteile, sodass sich der Wein nach dem Öffnen in seiner ganzen Finesse entfalten kann.

Technische Anmerkungen

Der Vecchie Viti 2022 zeigt sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von roten und schwarzen Beeren. Derzeit treten würzige Anklänge von Pfeffer und Zimt hervor – ihre Entwicklung in den kommenden Jahren wird mit Interesse zu beobachten sein. Die bereits in der Nase wahrgenommene Fruchtfülle bestätigt sich am Gaumen: komplex, langanhaltend, mit Noten von Brombeeren und Stachelbeeren. Die gut ausbalancierten Tannine sind weich und fügen sich harmonisch in die elegante Struktur des Weins ein. Mit spürbarer Frische und deutlicher Struktur klingt der Nipozzano Vecchie Viti lang anhaltend aus und hinterlässt einen angenehm fruchtigen Nachhall.