FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2023

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2023

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. Ein Wein von großer Komplexität und Harmonie, der 24 Monate lang in Eichenfässern nach alter toskanischer Tradition reift.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 entwickelte sich im Zeichen eines intensiven und kontrastreichen Wetters, das den Lebensrhythmus der Reben wie nach einem perfekten Drehbuch vorgab. Der Winter war im Großen und Ganzen sehr mild, nur unterbrochen von einigen wirklich kalten, aber einschneidenden Wochen, die ausreichten, um eine angemessene Vegetationsruhe zu gewährleisten. Der regenreiche Jahresbeginn ermöglichte es den Böden, reichlich Wasserreserven aufzufüllen und so eine solide Grundlage für die neue Saison zu schaffen.Der Frühling präsentierte sich weiterhin niederschlagsreich, vor allem zwischen Mai und der zweiten Junidekade, und war von unterdurchschnittlichen Temperaturen begleitet. Mit der Ankunft des Sommers brachte der Monat Juli eine entscheidende Wende: sehr hohe und lang anhaltende Temperaturen stellten die Reben auf die Probe, aber sie konnten dank der in den vorangegangenen Monaten angesammelten Wasserreserven reagieren. Die ersten Anzeichen von Wasserstress wurden bald durch einen Temperaturrückgang ab Ende Juli gemildert, wodurch sich wieder günstigere Bedingungen für die Fortsetzung der Reifung einstellten.Der Jahrgang 2023 präsentiert sich somit als ein Jahrgang mit großem Charakter, der in der Lage ist, die klimatische Komplexität in Ausdruck und Eleganz zu verwandeln. Sonnige, aber maßvolle Weine, tiefgründig und doch harmonisch, die mit Präzision und Authentizität vom einzigartigen Charakter des Terroirs von Nipozzano zeugen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende traditionelle Sorten
Alkoholischer Grad: 13 %
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. Danach verblieb der Wein zur vollständigen Maischegärung in den Fässern. 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 2023 zeigt sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase zeigen sich zunächst blumige Noten, die an Veilchen und Hundsrose erinnern, und im Anschluss in Aromen von kleinen roten und schwarzen Beeren übergehen. Anschließend entfalten sich herrliche balsamische und zitrusartige Noten sowie eine elegante Würze im Abgang. Im Mund ist er frisch und würzig, mit gut ausbalancierten Tanninen. Langer und anhaltender Abgang.