FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2011



Formati

375 ml - 750 ml - 1,5 L - 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2011

Chianti Rufina Riserva DOCG

Le Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG est l'un des vins historiques produits au domaine di Nipozzano. Il conserve toujours un lien étroit avec le terroir de cette propriété.

Conditions climatiques

Au cours du mois d'août, se sont déroulés deux événements climatiques d'une très grande importance, ce qui a permis aux raisins d'atteindre leur typicité par la force de la nature. La première moitié d'août a été marquée par des journées ensoleillées, avec des températures diurnes jamais supérieures à 30 °C, et des nuits très froides. Dans la deuxième partie d'août, l'intensité du soleil a conféré puissance et concentration aux raisins du sangiovese. Comme résultat final, nous avons obtenu des raisins extraordinairement sains, mûris à la perfection, concentrés et riches en polyphénols. La récolte de Nipozzano Vecchie Viti a eu lieu en octobre. Le cépage sangiovese peut parfois se révéler capricieux, mais pendant cette année à Nipozzano, notre travail a porté fruit, et nous sommes très satisfaits des résultats. Les premiers raisins récoltés furent fruités et frais. Puis, profitant d'un mois de septembre ensoleillé, nous avions été en mesure d'atteindre le niveau de maturité du cépage tant au niveau de la pulpe que des peaux, ce qui se produit uniquement lors des meilleurs millésimes.

Notes techniques

Origine: Le Castello di Nipozzano est situé dans la région du Chianti Rùfina.
Altimétrie: 250 à 500 m au-dessus de la mer
Surface: 250 ha
Exposition: Variée
Type de sol: Argilo-calcaire, riche en pierre
Densité des plantes: 2500 à 6000 pieds / ha
Élevage: Cordon et Guyot
L'âge du vignoble: 2500 à 6000 pieds / ha
Variété de vin: 90 % sangiovese et 10 % cépages d'assemblage (malvasia nera, colorino, merlot, cabernet sauvignon)
Degrè d'alcool: 13%
Temps de macération: 25 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Élevage: Fûts usagés de second et troisième passages - 24 mois en fûts et 3 mois en bouteille

Dégustation

Le Nipozzano 2011 est d'un rouge rubis uniforme. Le nez s'ouvre d'abord sur une forte concentration fruitée dont la mûre, la myrtille et la cerise. Suivent ensuite des notes sucrées de barbe à papa, d'épices comme le clou de girofle et de muscade. Les tanins sont denses, sans être trop prononcés. Il est chaleureux et soyeux en bouche avec une belle persistance, ainsi qu'une remarquable association entre le goût et l'olfaction

Suggestions de dégustation: Il s'harmonise avec les grillades, le ragoût de bœuf et les fromages âgés

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
Wine Spectator: 90 Points