FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2012



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2012

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

L'hiver 2012 fut froid avec des températures inférieures à zéro en janvier. En février, les chutes de neiges furent abondantes. Le printemps frais, parsemé d'épisodes pluvieux bien répartis sur la saison, a encouragé la reconstitution des coteaux garantissant aux vignes de bonnes ressources en eau, surtout pendant la période estivale, alors que la végétation était à son apogée et que les grappes ont commencé à foncer et mûrir. D'autre part, l'été, sec et chaud, a connu des températures record de plus de 35 °C, qui restaient également élevées la nuit.

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: Sangiovese et 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: Barriques usagés de second et troisième passages - 24 mois en Barriques et 3 mois en bouteille

Dégustation

Nipozzano 2012 possède une robe couleur rubis avec des reflets violets. Son nez possède des notes florales, des arômes purs de douce violette dominant son côté fruité. Puis prennent place la framboise, le cassis et la cerise, accompagnés de touches de réglisse et de nuances épicées de Muscat et de poivre blanc. La finale présente un soupçon de confiture de prunes noires et d'amandes. En bouche, il est chaud et solide avec des tanins très denses. La texture est ferme – une caractéristique typique du Chianti Rùfina. Longue durée en bouche. À la fin de sa dégustation, il laisse en bouche des notes florales et épicées.

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

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 89 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points