FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2013



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2013

Chianti Rufina Riserva DOCG

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

Conditions climatiques

L'hiver 2013 a été caractérisé par des journées froides avec des températures inférieures à zéro et des chutes de neige rares mais abondantes. Le printemps a été frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison. Les précipitations ont favorisé la reconstitution des nappes garantissant aux vignobles de bonnes ressources en eau, surtout en été lorsque la végétation est à son apogée et que les grappes commencent leur processus de véraison et de maturation. L'été, particulièrement frais par rapport à la normale, a connu des pics de chaleur fin juillet et dans la première décade d'août favorisant la véraison. Les variations de températures entre le jour et la nuit ont permis un processus de maturation progressif. Les conditions climatiques particulièrement favorables de septembre ont conduit à une maturation constante qui nous a permis de vinifier des raisins sains et d'excellente qualité.

Notes techniques

Origine: Domaine Nipozzano
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 2013 possède une robe rouge pourpre limpide et brillante. Son nez est intense et complexe, porté par des arômes francs de baies rouges comme la griotte, la prune et la framboise suivis de notes grillées et épicées de poivre, de noix de muscade et de café. En bouche, il est chaleureux, moelleux et d'une remarquable fraîcheur. Un vin élégant et enveloppant avec des tanins fins et bien intégrés et une finale longue, persistante et fruitée en fin de bouche.

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