FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Nipozzano
# Nipozzano Riserva 2014




Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Riserva 2014

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 2014 a été marqué par des températures en moyenne supérieures à la normale et la douceur du printemps a favorisé un débourrement précoce de la vigne. L'été, particulièrement frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison, a ramené les phases végétatives à la normale et 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: La région de Chianti Rufina, où se trouve le château de 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 avec remplacement du vin fréquent
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Élevage: 24 mois, y compris une partie en bois

## Dégustation

Le Nipozzano 2014 possède une robe rouge pourpre limpide et brillante. Son nez est intense et complexe, porté par des notes florales et des arômes francs de petites baies rouges comme la framboise, la mûre et la myrtille suivis de notes grillées et épicées de feuilles de thé, 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 et persistante

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

# Prix et reconnaissance

Mundus Vini: Gold Medal - best of show Chianti
JamesSuckling.Com: 90 Points