FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2016

Formati

0,375 l, Bordelaise (0,75 l), Magnum (1,5 l), Double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2016

Chianti Rufina Riserva DOCG

Vin emblématique du Château de Nipozzano, domaine historique de Frescobaldi situé à quelques kilomètres au nord-est de Florence, le Nipozzano Riserva est le symbole de la tradition vitivinicole toscane et du lien indissoluble avec le terroir.

Conditions climatiques

La saison 2016 au Château de Nipozzano est considérée comme un grand millésime. Le printemps quelque peu tardif a été frais et marqué par d'abondantes précipitations, notamment au moment de la floraison. En revanche, l'été a été doux avec de faibles pluies de fin juin jusqu'à la récolte. Le mois d'août, en particulier, a enregistré des températures élevées et a été, dans l'ensemble, ensoleillé.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et cépages d'assemblage
Degrè d'alcool: 13%
Élevage: barriques - 24 mois

Vinification et élevage

Les vendanges ont commencé début septembre. Une fois récoltés, les raisins ont immédiatement été conduits au chai. Après l'égrappage, le processus de fermentation spontanée s'est déroulé en cuves inox thermorégulées. Le vin a ensuite été laissé en cuves pour la macération. Après le décuvage, la fermentation malolactique a eu lieu elle aussi en cuves inox. À la fin de l'année, le vin a été transvasé en barriques, où il a été élevé pendant les 24 mois suivants. Une période supplémentaire en bouteille a permis au Nipozzano 2016 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2016 représente avec force et finesse les caractéristiques de ce grand millésime. Sa robe rouge rubis intense dénote un caractère affirmé et élégant. Le nez délicatement fruité révèle des notes de fruits rouges et d'agrumes mûrs, suivies d'élégantes notes de violette. Le tout est complété par une légère note épicée. La bouche dense et persistante exprime une complexité harmonieuse et fascinante.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Advocate: 92 Points