



Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2017

Conditions climatique

L'hiver 2017 a été doux et sec. Au printemps, le débourrement anticipé de la vigne a été le premier signe d'une saison précoce. Les averses printanières ont permis de rééquilibrer les besoins en eau de la vigne, assurant une belle floraison, bien qu'en avance par rapport à la saison précédente. Les vendanges de 2017 ont débuté fin août, après un été chaud et sec qui a permis d'obtenir des raisins bien mûrs et qualitativement riches en corps et en couleur.

Notes techniques

Variété de vin	Grado Alcolico
Sangiovese et cépages d'assemblage	13,50%

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 mois suivants. Une période supplémentaire en bouteille a permis au Nipozzano 2017 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Formats disponibles
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

Notes organoleptiques

Le Nipozzano 2017 exprime à sa manière le caractère intense et harmonieux du millésime, traduisant dans le verre la chaleur de la saison. Sa robe rouge rubis est brillante et intense. Les notes habituelles de fruits rouges et d'agrumes allient agréablement élégance et intensité. Les notes tertiaires d'épices et de vanille dues à l'élevage subliment les arômes et équilibrent la dégustation. Riche, dense et équilibré, le palais révèle une grande maturité, une élégance polyphénolique et une belle longueur en finale.