FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2017



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2017

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

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: Sangiovese et cépages d'assemblage
Degrè d'alcool: 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, lafermentation malolactique aeu lieu elle aussi en cuves inox. À lafin de l'année, le vin aété transvasé en barriques, où il aété élevé pendant les mois suivants. Une période supplémentaire en bouteille a permis au Nipozzano 2017 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin àl'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

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.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 92 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Luca Maroni: 90 Points