FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2018

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2018

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 froid, notamment vers la fin, au cours duquel plusieurs épisodes pluvieux et neigeux ont été enregistrés, a laissé place à un printemps variable alternant des journées ensoleillées et des journées pluvieuses, avec parfois des précipitations assez intenses qui ont contribué à reconstituer les réserves d'eau. Grâce aux températures printanières plus élevées, les stades phénologiques se sont déroulés conformément à la saison. Des températures élevées ont également été enregistrées tout au long de l'été. Les orages passagers de la seconde moitié du mois d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à une splendide maturation. L'amplitude thermique du mois de septembre a contribué à la synthèse aromatique et au maintien de la fraîcheur typique des vins produits au Château de Nipozzano.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5%

Vinification et élevage

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 2018 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2018 présente un merveilleux équilibre entre ses composants. Sa robe est d'un rouge rubis brillant. Son nez se distingue par des senteurs de baies rouges et noires comme la griotte, la framboise, la myrtille, la groseille et le cassis, suivies de délicates notes d'agrumes offrant une belle fraîcheur. Le profil de ce vin se caractérise également par des notes florales avec des arômes qui rappellent la violette et l'églantine. Le bouquet s'achève sur de délicates notes épicées de poivre noir et des notes balsamiques qui soulignent la sensation de fraîcheur élégante. En bouche, bel équilibre entre acidité et alcool. La trame tannique est bien présente et très élégante.