

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2019



Formati

0,375 l, bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l)

Nipozzano Riserva 2019

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

Au Château de Nipozzano, l'hiver 2019 a été marqué par de longues périodes d'ensoleillement accompagnées de températures basses. Le printemps, quant à lui, a été frais avec des précipitations qui ont assuré de bonnes réserves d'eau pour affronter les chaudes journées d'été. L'été a été marqué par des amplitudes thermiques qui ont permis de bénéficier de nuits fraîches, notamment grâce aux brises habituelles provenant des pentes des Apennins. Les raisins ont donc été accompagnés dans leur maturation tour à tour par la chaleur du soleil et les brises rafraîchissantes. Les grappes sont arrivées à la récolte en parfait état et la production s'est exprimée dans des vins typiques de la région, marqués par une belle acidité et des tanins soyeux.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires

Degré 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 2019 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2019 présente une robe rubis vive. Le nez est caractérisé par des arômes fruités de griotte et de fruits des bois et par d'élégantes notes florales. La fraîcheur exprimée par les senteurs balsamiques est remarquable. Viennent ensuite des notes grillées et épicées de poivre, de noix de muscade et de café. La bouche riche est marquée par l'élégante densité du fruit et la fraîcheur minérale finale qui la rendent équilibrée et persistante. La trame tannique est dense, sans pour autant être rugueuse. La cohérence entre le nez et la bouche est splendide.