FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG

Vin emblématique du Castello 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 Castello Nipozzano, l'automne 2019 a été pluvieux, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans les substrats des vignobles. L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces. Le printemps a lui aussi connu des températures supérieures aux moyennes de saison. Cette situation a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. Ces conditions climatiques très propices, alliées à des températures nocturnes fraîches, ont assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins ont ainsi été accompagnés jusqu'à maturité par des conditions optimales arrivant à la récolte en parfait état. Le millésime 2020 sublime les caractéristiques de ce terroir extraordinaire grâce à une acidité franche et à une importante teneur en sucre.

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 2020 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2020 arbore une robe rubis d'intensité moyenne et très limpide. Le nez s'ouvre sur d'intenses arômes fruités de fruits des bois et de cerises duroni, suivis de franches notes florales de violette. Frais et balsamique, il présente d'agréables notes épicées de poivre, de noix de muscade et de café arabica torréfié. La bouche est savoureuse, harmonieuse, fraîche, fruitée et minérale avec une trame tannique dense et soyeuse. D'une remarquable cohérence entre le nez et la bouche, le Nipozzano impressionne toujours par son extraordinaire amabilité, qui séduit un public large et hétérogène. La finale est agréablement persistante et équilibrée.