FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2021

Chianti Rufina Riserva DOCG

Vin emblématique du Castello Nipozzano, domaine historique des Frescobaldi situé à quelques kilomètres au nord-est de Florence, le Nipozzano Riserva est le symbole de la tradition viticole toscane et du lien indissoluble avec le terroir.

Conditions climatiques

L'année 2020 s'est terminée par un automne au cours duquel les précipitations de la période ont permis de reconstituer les nappes aquifères du sol. En revanche, l'hiver 2021 a été caractérisé par des précipitations modérées et des températures douces. Le début de la période printanière a été caractérisé par une première période fraîche et sèche, suivie d'un mois de mai avec des précipitations abondantes qui ont permis de reconstituer les réserves d'eau de la campagne. La rareté des pluies estivales a favorisé un stress hydrique équilibré de la vigne et a apporté une grande richesse de couleur et d'arôme aux raisins. Des pluies bénéfiques, suivies de riches brises de coteaux, ont permis aux raisins de terminer leur cycle de maturation avec une extraordinaire élégance et un parfait état sanitaire. Le millésime 2021 a été une année riche où l'esprit du lieu s'est exprimé avec beaucoup de dynamisme et de vigueur, permettant la naissance de vins qui reflètent pleinement le caractère unique du Nipozzano.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et variétés complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5 %

Vinification et élevage

Dès que les raisins ont été récoltés, ils ont été immédiatement livrés à la cave. Là, une fois égrappé, le processus de fermentation spontanée s'est déroulé dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. À la fin de celle-ci, le vin est resté dans les cuves pour compléter la macération. Après le soutirage, la fermentation malolactique a eu lieu, également en acier inoxydable. À la fin de l'année, le vin a été soutiré en barriques, où il a mûri pendant les mois suivants. La période supplémentaire en bouteille a permis au Nipozzano 2021 de s'exprimer pleinement, ce qui en fait un vin d'un équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2021 présente une robe rouge rubis limpide. Le nez est fruité et floral à la fois, avec des notes de cassis, de myrtilles et de framboises, suivies de notes florales rappelant la violette et l'églantine. Viennent ensuite des notes épicées rappelant le poivre noir, le clou de girofle et l'anis étoilé. Les notes tertiaires délicates et la fraîcheur des arômes balsamiques et d'agrumes sont également intéressantes. La bouche présente une belle composante acido-alcoolique et la texture tannique est bien présente, dense et soyeuse. La correspondance gustative et olfactive est remarquable. La finale est agréablement persistante et équilibrée dans ses différentes composantes.