


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2022



Formati

Nipozzano Riserva 2022

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'année 2022 a commencé avec de bonnes réserves d'eau accumulées dans le sol grâce à un automne relativement pluvieux. La vigne s'est réveillée à la faveur d'un mois de mars ensoleillé qui a mis fin à un hiver doux et assez long. À Nipozzano, les averses printanières ont laissé place à un été sec et très chaud, quelque peu rafraîchi par les brises typiques du Chianti Rufina. Les pluies de fin août et de fin septembre ont permis aux cépages précoces et tardifs de terminer leur cycle de maturation avec une densité de fruits excellente et équilibrée. Ce millésime riche et très ensoleillé a bénéficié pour finir de belles amplitudes thermiques qui ont favorisé l'accumulation de substances phénoliques facilement extractibles et d'arômes complexes.

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 2022 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2022 présente une superbe robe rubis intense et brillante. Le nez délivre de délicates senteurs fruitées rappelant les baies rouges et noires ainsi que des sensations d'agrumes frais. Le bouquet évolue avec un crescendo de notes florales rappelant la violette et la rose, suivies d'une élégante note épicée. La bouche est équilibrée, harmonieuse, fraîche, fruitée et minérale avec une trame tannique dense et soyeuse. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable et la finale persistante.