FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2023

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 2023 a été marquée par une météo intense et riche en contrastes, qui a rythmé la vie de la vigne avec une précision presque narrative. L'hiver a été globalement très doux, avec seulement quelques semaines de grand froid, ce qui a suffi à assurer un repos végétatif adéquat. Le début de l'année, riche en précipitations, a permis de reconstituer d'abondantes réserves d'eau, créant ainsi une base solide pour la nouvelle saison. Le printemps s'est poursuivi sous la pluie, notamment entre le mois de mai et la mi-juin, avec des températures inférieures à la moyenne. Avec l'arrivée de l'été, le mois de juillet a changé la donne de manière décisive : les températures très élevées et persistantes ont mis la vigne à rude épreuve, mais celle-ci a su réagir grâce aux réserves d'eau accumulées au cours des mois précédents. Les premiers signes de stress hydrique ont rapidement été atténués par une baisse des températures à partir de la fin du mois de juillet, ce qui a permis de rétablir des conditions favorables à la maturation. 2023 est donc un millésime de grand caractère, capable de transcender la complexité climatique pour gagner en expression et en élégance. À la clé, des vins à la fois ensoleillés et équilibrés, profonds et harmonieux, qui incarnent avec précision et authenticité l'identité du terroir de Nipozzano.

Notes techniques

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

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 2023 de s'exprimer pleinement et de devenir un vin à l'équilibre expressif exceptionnel.

Dégustation

Le Nipozzano 2023 présente une belle robe rubis brillant. Au nez, on perçoit d'élégantes notes florales et de délicats arômes fruités. Les notes épicées se révèlent après quelques minutes, évoquant la noix de muscade et le clou de girofle. On perçoit en finale des notes tertiaires de café et de torréfaction. La fraîcheur balsamique est magnifique. La bouche est riche, marquée par l'élégante densité du fruit et par une fraîcheur minérale en finale qui lui confèrent équilibre et persistance. La trame tannique est dense, sans pour autant être rugueuse. Belle cohérence entre le nez et la bouche.