FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2012



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2012

Chianti Rufina Riserva DOCG

Ce vin, choisi par la famille Frescobaldi afin de perpétuer latradition consistant à réserver une collection privée à ses nouveau-nés,provient des plus vieilles vignes du Château Nipozzano,dotées de profondes racines. D'une grande complexité etharmonie, il est vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne dans le respect de l'anciennetradition toscane.

Conditions climatiques

L'hiver 2012 a été marqué par des températures froides, même inférieures à zéro degré au mois de janvier. Le mois de février a enregistré de fortes chutes de neige. Le printemps frais, ponctué d'épisodespluvieux bien répartis tout au long de la saison, a favorisé le réapprovisionnement des nappes, garantissant ainsi un apport en eau adéquatdes vignobles, surtout en été, lorsquela végétation est à son apogée et que les grappes commencent à mûrir. Toutefois, l'été chaud et sec a été marqué pardes températures records supérieures à 35 °C et par de fortesamplitudes thermiques pendant la nuit. Les vieilles vignes sont plusrésistantes aux conditions climatiques défavorables, puisqu'elles sont dotéesde profondes racines qui, en pénétrant le sol, arrivent à puiser tous les nutriments nécessaires. Le Nipozzano Vecchie Viti estle fruit d'un travail rigoureux de la vigne, à la recherched'un équilibre entre tous les éléments qui caractérisent ceterritoire d'exception.

Notes techniques

Origine: Castello Nipozzano
Variété de vin: Sangiovese et autres cépages (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Degrè d'alcool: 14.00%
Temps de macération: 20 jours, avec remontages fréquents
La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique
Élevage: Fûts de chêne - 24 mois en fûts de chêne et 3 mois en bouteille

Dégustation

D'une couleur rouge rubis très intense, avec des nuances toujours vives qui ne laissent pas transparaître les deux années passées en bois. L'attaqueolfactive est dominée par de petits fruits des bois noirs, comme lecassis et la mûre de ronce. Les arômes évolueront dans la bouteille : s'ils se caractérisent aujourd'hui par des notes épicées de poivre et de cannelle, il sera intéressant de découvrir leur évolution dans les années à venir. Avec une astringence discrète en bouche et non invasive, une saveur agréable etun corps clair, le Nipozzano Vecchie Viti se conclut par unelongue persistance et un arrière-goût agréablement fruité. Dégustation en mars 2015

Suggestions de dégustation: Exalte à merveille des plats comme la classique ribollita, les pappardellesau ragoût de sanglier et les cannellonis farcis à la viande. Idéal avec des plats à base de viande rouge cuits au four ou au grill.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 90 Points