

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2012



Formati  
0,75 l, 0,375 l

# Nipozzano Vecchie Viti 2012

Chianti Rufina Riserva DOCG

Ce vin, choisi par la famille Frescobaldi afin de perpétuer la tradition 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 et harmonie, il est vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne dans le respect de l'ancienne tradition 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'épisodes pluvieux bien répartis tout au long de la saison, a favorisé le réapprovisionnement des nappes, garantissant ainsi un apport en eau adéquat des vignobles, surtout en été, lorsque la végétation est à son apogée et que les grappes commencent à mûrir. Toutefois, l'été chaud et sec a été marqué par des températures records supérieures à 35 °C et par de fortes amplitudes thermiques pendant la nuit. Les vieilles vignes sont plus résistantes aux conditions climatiques défavorables, puisqu'elles sont dotées de profondes racines qui, en pénétrant le sol, arrivent à puiser tous les nutriments nécessaires. Le Nipozzano Vecchie Viti est le fruit d'un travail rigoureux de la vigne, à la recherche d'un équilibre entre tous les éléments qui caractérisent ce territoire d'exception.

## Notes techniques

**Origine:** Castello Nipozzano

**Variété de vin:** Sangiovese et autres cépages (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)

**Degré 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'attaque olfactive est dominée par de petits fruits des bois noirs, comme le cassis 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 et un corps clair, le Nipozzano Vecchie Viti se conclut par une longue persistance et un arrière-goût agréablement fruité. Dégustation en mars 2015

**Suggestions de dégustation:** Exalte à merveille des plats comme la classique ribollita, les pappardelles au ragoût de sanglier et les cannelloni 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