

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2013



Formati
0,75 l, 0,375 l

Nipozzano Vecchie Viti 2013

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 2013 a été caractérisé par des journées froides avec des températures inférieures à zéro et des chutes de neige rares mais abondantes. Le printemps a été frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison. L'été, particulièrement frais par rapport à la normale, a connu des pics de chaleur fin juillet et dans la première décennie d'août favorisant la véraison. Les variations de températures entre le jour et la nuit ont permis un processus de maturation progressif. Grâce aux particularités du vignoble dont il est issu, le vin Vecchie Viti présente tous les éléments nécessaires à l'obtention d'un produit de grande qualité et exprime au mieux les caractères de fraîcheur, d'élégance et d'harmonie ainsi qu'une bonne capacité de garde. Des caractéristiques que l'on retrouve dans ce vin au caractère affirmé, expression d'un grand terroir, né du respect et de l'amour pour notre terre que la Famille Frescobaldi porte depuis 1300.

Notes techniques

Origine: Castello Nipozzano

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

Degré d'alcool: 13,5%

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

Nipozzano Vecchie Viti 2013 possède une robe rouge rubis intense. Nez équilibré entre les notes florales de bergamote et d'orange et les notes épicées de poudre de café torréfié avec des notes de thé au jasmin. Frais, complexe, persistant et équilibré en bouche, les tanins sont intégrés au corps pour un vin soyeux et harmonieux au palais. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Notes de framboise, légère note de réglisse et de genièvre en finale.

Suggestions de dégustation: Exalte à merveille des plats comme la classique ribollita, les pappardelles au 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

JamesSuckling.Com: 93 Points

Mundus Vini: Gold

Gambero Rosso: Tre Bicchieri

The Wine Advocate: 92 Points

Wine Enthusiast: 91 Points