FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Nipozzano
# Nipozzano Vecchie Viti 2014




Formati

0,75 l, 1,5 l, 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Vecchie Viti 2014

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 2014 a été marqué par des températures en moyenne supérieures à la normale et la douceur du printemps a favorisé un débourrement précoce de la vigne. L'été, particulièrement frais avec des épisodes pluvieux bien répartis sur la saison, a ramené les phases végétatives à la normale et a connu des pics de chaleur fin juillet et dans la première décade d'août favorisant la véraison. Les variations de températures entre le jour et la nuit ont permis un processus de maturation progressif.

## Notes techniques

Origine: Castello Nipozzano
Variété de vin: Sangiovese et autres cépages (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Degrè 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

Le Nipozzano Vecchie Viti 2014 possède une robe rouge rubis intense. Nez équilibré entre les notes florales d'abricot et les notes épicées de baies d'églantier et de vanille. Frais, complexe, persistant et équilibré en bouche, les tanins sont intégrés au corps pour un vin soyeux et harmonieux. La composante acide est importante et s'associe élégamment à la composante alcoolique. Notes de framboise, de groseille et de groseille à maquereau, avec un soupçon de poivre blanc et de poudre de cacao en finale.

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

Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Wine Spectator: 90/100