

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2014



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

Nipozzano Vecchie Viti 2014

Chianti Rufina Riserva DOCG

Ce vin, choisi par la famille Frescobaldi afin de perpétuer la tradition consistant à réserver une collection privée à ses nouveaux-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 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 décennie 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)

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

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 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

Mundus Vini: Silver Medal

James Suckling.Com: 91 Points

Wine Spectator: 90/100

