



Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2016

Conditions climatique

La saison 2016 au Château de Nipozzano est considérée comme un grand millésime. Le printemps quelque peu tardif a été frais et marqué par d'abondantes précipitations, notamment au moment de la floraison. En revanche, l'été a été doux avec de faibles pluies de fin juin jusqu'à la récolte. Le mois d'août, en particulier, a enregistré des températures élevées et a été, dans l'ensemble, ensoleillé.

Notes techniques

Origine
Castello Nipozzano

Variété de vin
Sangiovese et cépages d'assemblage

Grado Alcolico
13,5%

Élevage
Fûts de chêne - 24 mois et 3 mois en bouteille

Vinification et élevage

Les vendanges ont commencé fin septembre. Une fois récoltés, les raisins ont immédiatement été conduits au chai. Après l'égrappage, le processus de fermentation spontanée s'est déroulé en cuves de ciment. Le vin a ensuite été laissé en cuves pour la macération. Il a poursuivi son parcours en fûts de bois de 30 hl, dans lesquels il a été élevé pendant 24 mois. Une période supplémentaire en bouteille a permis un meilleur équilibre entre tous les composants, donnant l'occasion d'apprécier pleinement son essence une fois la bouteille ouverte.

Dégustation

Formats disponibles
0,375 l, bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l)

Notes organoleptiques

Le Vecchie Viti 2016 est l'expression parfaite d'un grand millésime. Sa robe rouge rubis est intense et brillante. Au nez, les notes florales et fruitées s'intègrent parfaitement aux épices. L'églantine et la violette sont prédominantes et s'équilibrent avec les arômes de petits fruits rouges. Le bouquet est complété par une note balsamique persistante et une touche toastée élégante. En bouche, il est soyeux et présente une trame tannique fine. La composante acide est parfaitement équilibrée avec la composante alcoolique. La finale est longue et persistante.