

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2017



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2017

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 Castello Nipozzano, dotées de profondes racines. D'une grande complexité et harmonie, il est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne dans le respect de l'ancienne tradition toscane.

Conditions climatiques

L'hiver 2017 a été doux et sec. Au printemps, le débourrement anticipé de la vigne a été le premier signe d'une saison précoce. Les averses printanières ont permis de rééquilibrer les besoins en eau de la vigne, assurant une belle floraison, bien qu'en avance par rapport à la saison précédente. Les vendanges de 2017 ont débuté fin août, après un été chaud et sec qui a permis d'obtenir des raisins bien mûrs et qualitativement riches en corps et en couleur.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et cépages complémentaires traditionnels

Degré d'alcool: 14%

Élevage: 24 mois en fûts

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins de sangiovese et les cépages complémentaires traditionnels ont immédiatement été conduits au chai. Après l'égrappage, le processus de fermentation spontanée s'est déroulé en cuves de béton. Le vin a ensuite été laissé en cuves pour la macération. Il a poursuivi son parcours en fûts de bois dans lesquels il a été élevé le temps nécessaire. 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

Le Vecchie Viti 2017 présente une magnifique robe d'un rouge rubis intense et brillant. Le nez affiche la vivacité typique du millésime. Les notes fruitées, parmi les principaux descripteurs, attestent d'un bon équilibre entre fruits rouges et noirs : framboise, fraise des bois, griotte, cassis et mûre sont portés par la douceur de la vanille et complétés par des notes balsamiques. De légères nuances de poivre et de cannelle sont également perceptibles. Rond et très élégant en bouche, le Vecchie Viti 2017 fait preuve d'un équilibre parfait entre alcool et acidité. Les tanins sont souples et bien intégrés. La fin de bouche est fruitée et livre notamment des notes de baies de genièvre. La finale est à la fois minérale, longue et juteuse.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points