FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2018



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2018

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 de 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 froid, notamment vers la fin, au cours duquel plusieurs épisodes pluvieux et neigeux ont été enregistrés, a laissé place à un printemps variable alternant des journées ensoleillées et des journées pluvieuses, avec parfois des précipitations assez intenses qui ont contribué à reconstituer les réserves d'eau. Grâce aux températures printanières plus élevées, les stades phénologiques se sont déroulés conformément à la saison. Des températures élevées ont également été enregistrées tout au long de l'été. Les orages passagers de la seconde moitié du mois d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à une splendide maturation. L'amplitude thermique du mois de septembre a contribué à la synthèse aromatique et au maintien de la fraîcheur typique des vins produits au Château de Nipozzano.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et cépages complémentaires traditionnels
Degrè d'alcool: 13,5 %
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 ciment. 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 2018 présente une merveilleuse robe d'un rouge rubis intense et brillant. Au nez, on perçoit des notes fruitées de groseille, de cassis, de framboise et de griotte. Merveilleuses et élégantes, les notes florales rappellent la violette, l'églantine et l'acacia. Tout aussi intéressantes, les notes épicées évoquent le poivre blanc, la cardamome et le genièvre. En finale, de magnifiques notes de thé noir font leur apparition. Ce vin extrêmement élégant et au remarquable équilibre acidité-alcool offre des sensations mentholées et balsamiques qui accentuent encore davantage sa fraîcheur. Les tanins sont ronds mais bien présents. Belle minéralité en finale.