FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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

Au Château de Nipozzano, l'hiver 2019 a été marqué par de longues périodes d'ensoleillement accompagnées de températures basses. Le printemps, quant à lui, a été frais avec des précipitations qui ont assuré de bonnes réserves d'eau pour affronter les chaudes journées d'été. L'été a été marqué par des amplitudes thermiques qui ont permis de bénéficier de nuits fraîches, notamment grâce aux brises habituelles provenant des pentes des Apennins. Les raisins ont donc été accompagnés dans leur maturation tour à tour par la chaleur du soleil et les brises rafraîchissantes. Les grappes sont arrivées à la récolte en parfait état et la production s'est exprimée dans des vins typiques de la région, marqués par une belle acidité et des tanins soyeux.

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 2019 présente une superbe robe rubis intense. Au nez, on distingue des senteurs florales de violette, accompagnées de notes fruitées de griotte, de prune, de myrtille et de mûre. Les notes de poivre et de cannelle, ainsi que celles de noix et de brou de noix, sont elles aussi intéressantes. Le tout s'achève sur une superbe note balsamique typique, accompagnée d'un élégant arôme de torréfaction. En bouche, l'équilibre acide-alcool est impressionnant et les tanins veloutés. La minéralité perçue en finale est elle aussi extraordinaire. Belle persistance.