FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2020

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

Au Castello Nipozzano, l'automne 2019 a été pluvieux, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans les substrats des vignobles. L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces. Le printemps a lui aussi connu des températures supérieures aux moyennes de saison. Cette situation a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. Ces conditions climatiques très propices, alliées à des températures nocturnes fraîches, ont assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins ont ainsi été accompagnés jusqu'à maturité par des conditions optimales arrivant à la récolte en parfait état. Le millésime 2020 sublime les caractéristiques de ce terroir extraordinaire grâce à une acidité franche et à une importante teneur en sucre.

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

À l'œil, le Nipozzano Vecchie Viti 2020 présente une robe rubis brillant sans évolution. Le nez est riche et complexe : des notes fruitées de cerise, de myrtille et de mûre accompagnent des notes florales typiques de violette et d'églantine. « Vertical » et varié, il déploie un bouquet aux notes balsamiques, aux arômes de sous-bois et aux senteurs de brou de noix. La bouche est harmonieuse avec une acidité bien équilibrée par un corps généreux, grâce à une année particulièrement favorable. La trame tannique est soyeuse, comme c'est souvent le cas pour les meilleurs vins issus des vignobles les plus anciens. La finale est dominée par une élégante minéralité qui renforce la persistance.