

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

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

# Nipozzano Vecchie Viti 2021

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'automne 2020 a été marqué par des précipitations qui ont permis de reconstituer les nappes phréatiques. En revanche, l'hiver 2021 a enregistré une pluviométrie modérée et des températures douces. Le printemps a débuté par une période fraîche et sèche, suivie d'un mois de mai avec d'abondantes précipitations qui ont permis de reconstituer les réserves d'eau de la campagne. Les faibles précipitations de l'été ont permis de réduire le stress hydrique de la vigne et d'obtenir des raisins riches en arômes et en couleur. Grâce aux pluies bénéfiques, suivies de belles brises collinaires, les raisins ont atteint leur maturité avec une élégance extraordinaire et dans un état sanitaire parfait. 2021 a été un millésime d'exception où l'esprit du lieu s'est exprimé avec beaucoup de dynamisme et de vigueur, donnant des vins qui reflètent pleinement le caractère unique de Nipozzano.

## Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires traditionnels

Degré 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 Nipozzano Vecchie Viti 2021 présente une robe d'un rouge rubis intense et brillant. Le bouquet est complexe et élégant avec des senteurs variétales fruitées et florales qui se distinguent parfaitement. Les fruits rouges et noirs sont accompagnés de notes typiques de violette et de rose. L'élégance se manifeste par des notes balsamiques fraîches accompagnées d'une délicate note épicée. En bouche, bel équilibre entre acidité et alcool, les tanins mûrs caressent le palais et offrent une belle structure. Un vin très élégant dans l'ensemble, avec une finale longue et persistante.

