FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2022



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2022

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.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires traditionnels
Degrè 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 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 2022 présente une robe rubis. Le nez libère des notes fruitées, notamment de petites baies rouges et noires. S'il se distingue aujourd'hui par des notes épicées de poivre et de cannelle, il sera intéressant de voir comment celles-ci évoluent dans les années à venir. Déjà perceptible au nez, la richesse du fruit se confirme en bouche, complexe et persistante, avec des notes de mûre et de groseille à maquereau. Les tanins souples et bien équilibrés s'intègrent parfaitement à l'élégance du vin. Doté d'une saveur agréable et d'une charpente solide, le Nipozzano Vecchie Viti s'achève sur une longue persistance et une fin de bouche agréablement fruitée.