FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 1996



Formati

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 1996

Chianti Rufina Riserva DOCG

Vino storico dell'azienda prodotto al Castello di Nipozzano che si trova a circa 35 Km a Nord-est di Firenze. E' il simbolo della tradizione vitivinicola toscana; è complesso e mantiene un legame preciso con lo stile del territorio.

Andamento climatico

Le temperature minime e massime più alte delle medie annue hanno favorito in primavera lo sviluppo precoce di tutti i vigneti in Toscana. Tutte le varietà, Sangiovese in particolare, sono germogliate con una ventina di giorni d'anticipo garantendo una notevole concentrazione colorante e dei tannini.

Note tecniche

Provenienza: Il comprensorio del Chianti Rùfina in cui si trova il Castello di Nipozzano
Altimetria: tra 250 e 500 m slm
Superficie: 250 ha
Esposizione: varie da sud-est ad ovest
Tipologia Suolo: Arido, sassoso, di alberese, argilla e calcare, ben drenato, povero di sostanza organica
Densità Impianti: Da 2.500 a 6.000 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato e guyot
Varietà: Sangiovese 90%, uve complementari da disciplinare (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Tempo Macerazione: 25 giorni inclusa la fermentazione alcolica, con periodici rimontaggi, per ottenere migliore estrazione di colore e tannini più morbidi
Fermentazione Malolattica: Immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: 50% in rovere di Slavonia da 80 hl, di 10-15 anni, e 50% in barriques di diversi passaggi - 24 mesi

Note degustative

Abbinamento: Carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato