

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 1996



Formati

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

# 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 Rufina in cui si trova il Castello di Nipozzano

**Altimetria:** tra 250 e 500 m s.l.m.

**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