FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 1997



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 1997

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

L'andamento della vendemmia '97 al Castello di Nipozzano è particolarmente positivo per la qualità delle uve raccolte. Nipozzano Riserva, Montesodi e e Mormoreto sono di livelli molto elevati. L'annata è stata contraddistinta da una gelata primaverile che ha ridotto le rese del Sangiovese.

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: Svolta 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