

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 1998



Formati

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

Nipozzano Riserva 1998

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

Il caldo dei mesi estivi ha reso precoce la maturazione degli acini, perciò i vini saranno caratterizzati da una superiore morbidezza e da una bassa acidità. Anche il Sangiovese, sarà nel '98 più morbido e con tannini più vellutati. Il sole degli ultimi giorni, unito alla brezza che ha asciugato gli acini, ha sciolto tutte le riserve sulla sanità delle uve, che sono in perfetto stato.

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: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Maturazione: 50% in rovere di slavia 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

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 90 punti