FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 1999



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 1999

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

Notti fredde e giornate miti hanno dato vini molto fruttati, con tannini evoluti, acidità bassa e grande struttura. Il sole di luglio ha favorito la prima maturazione. Le piogge di agosto hanno permesso all'uva di continuare a maturare. L'autunno soleggiato ha portato l'uva a maturazione ottimale. Il Sangiovese per il Nipozzano è stato colto dal 15/9 al 15/10, prima nelle vigne giovani e nelle zone più basse, e ha dato vini intensi, speziati, e morbidi

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, con rimontaggi, per più estrazione di colore e tannini morbidi
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: 100% in barriques di diversi passaggi - 24 mesi

Note degustative

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