

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2000



Formati

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

# Nipozzano Riserva 2000

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 28 agosto è iniziata la raccolta delle uve al Castello di Nipozzano e si è conclusa il 14 ottobre. Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Gli acini raccolti in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Per questo il Sangiovese appare intenso e fruttato, con una gradazione fra i 12 ½ °e i 13 ½°. L'inizio anticipato della vendemmia ha consentito di effettuare la raccolta con pianificazione e tempi maggiormente dilazionati.

## Note tecniche

**Provenienza:** Il comprensorio del Chianti Rufina 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

Colore rubino acceso, concentrato. Profumi fruttati dove spiccano la ciliegia e la prugna, con piccoli accenti speziati sul finale. Al palato si mostra rotondo, con tannini soffici e ben distribuiti.

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