FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2000



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 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

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