FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2001



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2001

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

La vendemmia della storica tenuta è partita il 3 settembre e si è conclusa il 18 ottobre con la raccolta del Sangiovese e del Cabernet Sauvignon. La qualità dell'annata 2001 appare molto buona.Nonostante le elevate temperature del mese di agosto, le piante non hanno sofferto la siccità grazie alla riserva idrica che avevano dopo le precipitazioni del mese di luglio. Le precipitazioni d'inizio settembre sono state preziose, soprattutto per la maturazione del Sangiovese, ed hanno pulito i vigneti dalla polvere dei mesi estivi.Di livello sicuramente eccellente sono il Sangiovese di Nipozzano, che ha presentato dei riflessi molto intensi e una struttura sorprendente.

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)
Grado Alcolico: 13%
Tempo Macerazione: 25 giorni, con rimontaggi frequenti
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Barriques di secondo e terzo passaggio - 24 mesi prevalentemente in barriques

Note degustative

Alla vista si presenta limpido, di un colore rosso porpora. Al naso è delicato, con elementi fruttati come ciliegie sotto spirito e note speziate. Il palato è caratterizzato da una buona freschezza e da un elemento tannico presente ma non aggressivo.

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