

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2002



Formati

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

# Nipozzano Riserva 2002

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

Al castello di Nipozzano le temperature sono mediamente più basse rispetto ad altre regioni della Toscana, pertanto le temperature dei mesi estivi, sotto la media stagionale, non hanno influito sulla qualità delle uve che si sono presentate subito in buono stato, grazie anche alla cura attenta dei vigneti che è stata portata avanti nei mesi precedenti e anche durante la vendemmia da manodopera esperta. La qualità del Sangiovese di Nipozzano si presenta molto buona. La raccolta è arrivata alle battute finali intorno alla seconda metà d'ottobre.

## 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)

**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

Bel colore rubino, piuttosto evidente, con cenni di granato sul finale. Il bagaglio aromatico appare variegato, con il frutto iniziale, tipo prugna e ribes, che appare nobilitato da sentori speziati, dove si ritrovano la cannella e i chiodi di garofano. L'attacco in bocca risulta succoso, con tannini fini e sottili che ben si amalgamano alla componente alcolica, a formare un corpo solido ma non troppo pesante. Il finale lo trova in continua e gradevole persistenza gustativa.

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: TOP 100: 86° vino nel mondo (90punti)