FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2002



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 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

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 tropo 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)