FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2003



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2003

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 la vendemmia è stata decisamente favorevole. E' iniziata nell'ultima settimana d'agosto con le uve merlot. Alla metà di settembre è iniziata la raccolta del sangiovese. Le uve non hanno sofferto la siccità grazie ai sistemi di "irrigazione a goccia", che hanno permesso di scongiurare i rischi di stress da carenza d'acqua. Il Merlot di questa tenuta ha un colore molto intenso e concentrato; in buona evidenza al naso le note fruttate, con prevalenza di frutti di bosco. Nei terreni sabbiosi, freschi e umidi della Tenuta di Nipozzano, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc sono maturati nella seconda metà di settembre con 10 giorni d'anticipo rispetto alla media senza stress idrici.

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: 13,50%
Tempo Macerazione: 25 giorni, con rimontaggi frequenti
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Barrique di Secondo e Terzo passaggio - 24 mesi in barriques

Note degustative

Colore rubino, con chiari riflessi porpora, potente. All'esame olfattivo si notano buone sensazioni variegate, con i frutti piccoli, come il ribes e la mora che vengono esaltati da una speziatura misurata, che ricorda il pepe e la cannella. All'esame gustativo appare solido, integro, con dei tannini levigati, che ben si sposano alla componente alcolica. La sensazione generale è avvolgente, mai esagerata, dove la vena acida valorizza una struttura importante. Il finale è godibile, persistente, con ottimo retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 90 punti