

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2003



Formati

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

# 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 Rufina 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 variegata, 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