

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2004



Formati

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

# Nipozzano Riserva 2004

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

Il 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si sono presentati ben drenati, pieni di riserve idriche.

## 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 in barriques

## Note degustative

All'aspetto si presenta di un bel color rosso rubino carico, e di buona consistenza. L'olfatto, di profonda intensità, persistente, è caratterizzato da note fruttate mature, di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, di chiodi di garofano in particolare. L'ingresso in bocca è deciso, abbastanza avvolgente, con tannini in evidenza ma piuttosto morbidi, ben inseriti nella struttura. Di gusto piacevole, intenso, lungo, presenta una bel finale, con retrogusto decisamente fine.

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: TOP 100: 56° vino del mondo (91 punti)

The Wine Advocate: 90 punti

Wine Spectator: 91 punti