FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Nipozzano
# Nipozzano Riserva 2005




Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Riserva 2005

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, nella zona del Chianti Rufina (Fi) , la raccolta è iniziata i primi di settembre e si è conclusa il 15 ottobre. Il clima mite, fresco e piuttosto soleggiato ha permesso di raccogliere le uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot perfettamente mature e in condizioni fitosanitarie ottimali. In alcuni casi in cantina sono stati necessari dei salassi per compensare la piccola diluizione provocata sulle uve dalle piogge dei primi di settembre. Il Nipozzano Riserva risulta fruttato, speziato e con una buona struttura.

## 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 in barriques

## Note degustative

Alla vista si presenta rosso rubino di media intensità con riflessi rubino. L'olfatto è caratterizzato da sentori floreali, di viola e rosa canina e fruttati, di marasca e ciliegia che si evolvono in aromi speziati di chiodi di garofano e tabacco. In bocca è caldo, secco, con un corpo non invadente ed una trama tannica nitida ed in equilibrio con la struttura. Piacevole il finale fresco e piuttosto lungo.

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: TOP 100, 76° Vino del Mondo (90 Punti)
Le Guide de L'Espresso: Eccellenza
Wine Spectator: 90 punti