FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2006



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2006

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

La vendemmia 2006 si è conclusa l'11 ottobre con bilancio molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Al Castello di Nipozzano, baluardo della produzione di Chianti Rufina Docg, l'andamento climatico regolare ed equilibrato ha dato vita a vini di grande eleganza e di sicura longevità. Regolare e mai eccessivo l'apporto idrico durante i mesi di luglio e agosto. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande 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%, 10% altre (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: Barriques di secondo e terzo passaggio - 24 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia

Note degustative

Di colore rosso violaceo con riflessi porpora. All'esame olfattivo inizialmente prevale la componente floreale di viola e quella fruttata di amarena, prugna e lampone che poi ben si amalgama con la componente speziata di vaniglia, pepe verde, caffè e corteccia di china calisaia. All'esame gustativo risulta una piacevole freschezza che è presente per tutta la degustazione ed un tannino fitto e giovane ma integrato. Il finale è caldo.

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

Premi e Riconoscimenti

International Wine Challenge: Bronze medal
Wine Spectator: 91 punti
JamesSuckling.Com: 91 Punti