FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2007



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2007

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

Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006–2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti.

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

Alla vista si presenta rosso rubino intenso con unghia porpora, limpido, brillante e di buona consistenza. All'esame olfattivo prevale inizialmente la componente fruttata di mora, mirtillo, lampone e ciliegia seguita da note dolci di salvia, rosmarino, vaniglia e cannella. Piacevolmente speziato anche in bocca è tannico e persistente, di bella freschezza e armonicità. È caldo e morbido e sul finale si percepiscono note balsamiche, di pepe nero e di cacao.

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

Premi e Riconoscimenti

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punti
Wine Spectator: TOP 100: 65° vino del mondo (91 punti)
The Wine Advocate: 90 punti
I vini di Veronelli: Tre Stelle
Wine Enthusiast: TOP 100, 1° Vino del Mondo
Weinwirtschaft: TOP 60, 8° Vino del Mondo