


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2008



Formati

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

Nipozzano Riserva 2008

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 primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà, col Sangiovese in testa.

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

Età vigneto: NULL

Varietà: Sangiovese 90%, 10% uve complementari (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 - Barriques di secondo e terzo passaggio - 24 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia - 24 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia

Note degustative

Rosso porpora limpido e brillante al naso è intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa come amarena, prugna e lampone a cui seguono note tostate e speziate di pepe, vaniglia, cacao e caffè. In bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. E' elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura. Equilibrato ed armonico presenta un finale lungo e fruttato nel retrogusto.

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