FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2009



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2009

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 2009 nelle Tenute Frescobaldi è terminata a Nipozzano il 9 Ottobre con l'arrivo in cantina delle uve Sangiovese del vigneto Montesodi.Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. L'andamento climatico equilibrato e regolare assicura grande eleganza e sicura longevità. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. A metà settembre delle leggere piogge non hanno intacato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la maturazione ottimale delle uve.

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% uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Merlot,Cabernet Sauvignon)
Grado Alcolico: 13,5°
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

Nipozzano 2009 ha un colore rosso rubino. All'olfatto riscontriamo frutti di bosco neri e amarena, con sentori di zucchero filato, piacevoli anche i richiami floreali di lillà e di cioccolato modicano. La componente speziata emerge con "nuances" di chiodi di garofano e pepe verde. In bocca è caratterizzato da un approccio tattile netto e rigoroso in cui il timbro del "terroir" è sottolineato da una viva mineralità. La trama tannica fitta ma non graffiante esprime anch'essa la peculiarità dei suoli di Nipozzano. Il finale riconduce alle note fruttate intense già riscontrate al naso .

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

Premi e Riconoscimenti

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 90 Punti
The Wine Advocate: 90 Punti
JamesSuckling.Com: 90 Punti
Wine in China: 90 Punti - Top Wine 2014