FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2010



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2010

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 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Al Castello di Nipozzano l'andamento climatico equilibrato e regolare esprimerà vini di grande eleganza, bella acidità e longevità, profumi intensi ed estremamente complessi. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. In settembre le piogge discrete non hanno intaccato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la loro maturazione ottimale permetterà di produrre vini di grande struttura. La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre.

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: 13,50%
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

Nipozzano 2010 è di colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso si avvertono note di frutta dominate da amarena, marasca e un delicato sottobosco. Ricordi floreali di viola, con note balsamiche e fresche di liquirizia, si uniscono a profumi speziati di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca esordisce con una trama tannica piacevolmente eterogenea. Fresco e vivace, comunica una notevole rispondenza gusto olfattiva e lunga persistenza.

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 90 Punti
JamesSuckling.Com: 91 Punti
Wine Spectator: 92 Punti