

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2010



Formati

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

# 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 Rufina in cui si trova il Castello di Nipozzano

**Altimetria:** tra 250 e 500 m s.l.m.

**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