FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Nipozzano
# Nipozzano Riserva 2011




Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Riserva 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre. Sangiovese: talvolta ci fa arrabbiare questo vitigno ma quest'anno a Nipozzano ci ha ripagato in soddisfazioni. Fruttati e freschi i primissimi raccolti. Poi, sfruttando il mese di Settembre pieno di sole, abbiamo portato i Sangiovese che crescono in questa Tenuta a livelli di maturazione della polpa e della buccia che si raggiungono soltanto nelle annate migliori. Cabernet Sauvignon: un Settembre caldo e soleggiato, con umidità atmosferica molto bassa cosa potevano fare se non una gran bella uva. Sana,zuccherina e con dati della maturità polifenolica che ci fanno pensare ad un buonissimo risultato in cantina e ad una lunga vita del vino.

## 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%
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 2011 alla vista si presenta rosso rubino e di buona consistenza. All'olfatto si apre con una forte componente fruttata di mora, mirtillo e amarena. Seguono note dolci di zucchero filato e speziate di chiodi di garofano e noce moscata. La trama tannica è fitta, ma non graffiante. Nipozzano in bocca risulta caldo e morbido, di bella persistenza e con una notevole corrispondenza gusto olfattiva.

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

# Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 91 Punti
The Wine Advocate: 91 Points
Wine Enthusiast: 91 Punti
Wine Spectator: 90 Punti