FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2012



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2012

Chianti Rufina Riserva DOCG

Vino storico dell'azienda prodotto al Castello 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

L'inverno 2012 è caratterizzato da temperature fredde anche al di sotto dello zero nel mese di Gennaio. Il mese di Febbraio ha registrato abbondanti nevicate. La primavera fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha favorito il rifornimento delle falde del suolo garantendo una buona risorsa idrica per i vigneti soprattutto nel periodo estivo, quando la vegetazione è al massimo e i grappoli iniziano ad invaiare e maturare. L'estate invece, calda e secca, si è contraddistinta per giornate con temperature record al di sopra dei 35°C e forte escursione termica durante la notte.

Note tecniche

Provenienza: Il comprensorio del Chianti Rùfina in cui si trova il Castello 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 e 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 2012 è di colore rubino con riflessi purpurei. L'ingresso al naso è floreale, netti sentori di viola mammola che prevalgono sul fruttato. A seguire, lampone, ribes nero e amarena, a cui si accompagnano profumi di liquirizia e note speziate di noce moscata e pepe bianco. Sul finale compaiono note dolci di confettura di prugna nera e confetto alla mandorla. L'ingresso in bocca è caldo deciso, con tannini in piena evidenza. La tessitura appare decisa, caratteristica tipica del Chianti Rùfina. Lunga persistenza. Retrogusto sul finale dominato da note floreali e speziate nel retrobocca.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 89 Punti
JamesSuckling.Com: 92 Punti