FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2013

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2013

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 del 2013 è stato caratterizzato da giornate con temperature fredde al di sotto dello zero, inoltre si sono verificate delle nevicate sporadiche ma significative. La primavera è stata fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione. Le precipitazioni hanno favorito un rifornimento alle 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 il loro processo di invaiatura e maturazione. L'estate particolarmente fresca rispetto alla media ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invaiatura. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale. L'andamento climatico particolarmente favorevole di settembre ha portato ad una maturazione lineare che ci ha permesso di vinificare delle uve sane e di ottima qualità.

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: 5.000 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 2013 è di color rosso porpora limpido e brillante al naso è intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa come amarena, prugna e lampone a cui seguono note tostate e speziate di pepe, noce moscata e caffè. L'ingresso in bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. Risulta elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura con un finale lungo, persistente e fruttato nel retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 91 Punti
The Wine Advocate: 91 Punti