FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2014



Formati

0,375 lt, Bordolese (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3lt)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2014

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 2014 è caratterizzato da temperature mediamente superiori alla norma e la primavera con il suo clima mite ha favorito il germogliamento anticipato delle viti. L'estate particolarmente fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha riportato le fasi vegetative nella media stagionale e 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: 24 mesi, parte in legno

Note degustative

Nipozzano 2014 è di color rosso porpora limpido e brillante al naso è intenso e complesso, dove prevalgono note floreali e netti sentori di piccoli frutti a bacca rossa come lampone, mora e mirtillo a cui seguono note tostate e speziate di foglie di thè, 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 e persistente.

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

Premi e Riconoscimenti

Mundus Vini: Gold Medal - best of show Chianti
JamesSuckling.Com: 90 Punti