FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2015



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2015

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

Nel 2015 la maturazione delle uve è stata ottima, complice la lunga estate, le alte temperature ed il clima favorevole. Il caloroso benvenuto dell'inverno, che si è fatto attendere e si è manifestato solo nella seconda metà del mese di febbraio, rallentando così il risveglio vegetativo delle viti che con le temperature rigide hanno posticipato la fase del pianto di circa 10 giorni. Il testimone alla primavera è stato consegnato puntualmente il 21 di marzo. La stagione della fioritura è stata favorita dall'alternanza di giornate serene con temperature miti, e dalle piogge inferiori alla media rispetto agli ultimi 5 anni. La stagione dei frutti: l'estate. Verrà ricordata come una delle più calde e soleggiate dell'ultimo decennio. Il mese di luglio è stato caratterizzato da giornate con temperature superiori ai 30 gradi, e scarsissime precipitazioni. Le piogge benefiche della prima settimana di agosto hanno cambiato nuovamente il ritmo della stagione. L'autunno: il cambiamento repentino dell'aria, dei colori e dei profumi e l'inizio della vendemmia a settembre.

Note tecniche

Provenienza: Il comprensorio del Chianti Rùfina in cui si trova il Castello Nipozzano
Varietà: Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: 24 mesi

Note degustative

Nipozzano 2015 è di color rosso rubino intenso. Al naso risulta un piacevole connubio tra le note limpide di frutti a bacca rossa e quelle leggermente tostate di caffè che insieme conferiscono complessità al vino per poi lasciare spazio ad una fresca speziatura finale. Il palato è ricco, caratterizzato dall'elegante densità del frutto e dalla freschezza minerale finale che lo rendono equilibrato e persistente.

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

Premi e Riconoscimenti

Decanter: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 93 Punti
Doctor Wine: 94 Punti
The Wine Advocate: 92 Punti