FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2016



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2016

Chianti Rufina Riserva DOCG

Emblematico vino del Castello Nipozzano, storica tenuta Frescobaldi pochi km a nord-est di Firenze, Nipozzano Riserva è il simbolo della tradizione vitivinicola Toscana e dell'indissolubile legame con il terroir.

Andamento climatico

La stagione 2016 al Castello Nipozzano è da considerarsi una splendida annata. La primavera è arrivata con un leggero ritardo ed è stata fresca e caratterizzata da precipitazioni abbondanti, soprattutto al momento della fioritura. L'estate al contrario è risultata mite, con piogge scarse da fine Giugno fino al momento della vendemmia. In particolar modo il mese di Agosto ha registrato temperature elevate e nel complesso è stato soleggiato.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: barriques - 24 mesi

Vinificazione e maturazione

La vendemmia è iniziata i primi giorni di Settembre. Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione. In seguito alla svinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. Alla fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove ha affinato per i successivi 24 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2016 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2016 rappresenta con forza e finezza le caratteristiche di questa grande annata. Il suo colore rosso rubino intenso ne denota un carattere deciso ed elegante. I frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto è completato da una leggera speziatura. Il palato si esprime con un'intrigante complessità armonica; è denso e persistente.

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

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 92 Punti
Fasltaff: 92 Punti
Wine Advocate: 92 Punti
Veronelli: 3 Stelle
Mundus Vini: Silver Medal