

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2016



Formati

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

# 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

Fasstaff: 92 Punti

Wine Advocate: 92 Punti

Veronelli: 3 Stelle

Mundus Vini: Silver Medal