FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2017



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2017

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

L'inverno 2017 è risultato mite e asciutto. In primavera il germogliamento anticipato ha dato il via ad una stagione precoce per la vite. Durante la primavera l'arrivo di sporadiche piogge ha ristabilito il fabbisogno idrico dei vigneti, garantendo una buona fioritura ma pur sempre anticipata rispetto a la precedente stagione. La vendemmia 2017 è iniziata alla fine del mese di agosto, al termine di un'estate calda e secca che ha permesso di raccogliere uve ben mature e qualitativamente ricche in corpo e colore.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13,50%

Vinificazione e maturazione

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 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2017 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2017 manifesta con personalità il carattere intenso e armonioso dell'annata, traducendo nel bicchiere il calore della stagione. Il colore rosso rubino è brillante e intenso. Le consuete note di frutti rossi e agrumi si esprimono in un seducente binomio di eleganza e intensità. Le note terziarie dovute all'affinamento, quali spezie e vaniglia, esaltano gli aromi e permettono di bilanciare l'esperienza degustativa. Il palato è ricco, denso e bilanciato, con grande espressione di maturità, eleganza polifenolica e persistenza finale.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 92 Punti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Luca Maroni: 90 Punti