FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2018



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2018

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

Ad un inverno freddo, specialmente nell'ultimo periodo, in cui sono stati registrati diversi eventi a carattere piovoso e nevoso, è seguita una primavera variabile. Questo perché sono andate alternandosi giornate soleggiate e giornate di pioggia, anche piuttosto intensa. Queste piogge hanno contribuito a ristabilire le riserve idriche. Grazie alle più alte temperature primaverili le fasi fenologiche si sono svolte in linea con la stagione. Le alte temperature sono state registrate anche per tutto il periodo estivo. I rovesci temporaleschi della seconda metà di agosto hanno portato quel refrigerio necessario ad una splendida maturazione. L'escursione termica del mese di settembre ha aiutato nella sintesi aromatica e nel mantenimento della freschezza, tipica dei vini prodotti al Castello Nipozzano.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13,5%

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 è maturato per i successivi mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2018 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2018 presenta un meraviglioso equilibrio delle componenti. Il suo è un colore rosso rubino brillante. Il naso è caratterizzato da sentori di frutti a bacca rossa e nera, quali amarena, lampone, mirtillo, ribes rosso e nero; seguono delicate note agrumate che danno luogo ad una bellissima freschezza. Anche le note floreali caratterizzano il profilo di questo vino con sentori che ricordano la viola mammola e la rosa canina. Concludono il bouquet delicate note speziate di pepe nero e note balsamiche, che rafforzano la sensazione di elegante freschezza. Al palato la componente acido-alcolica risulta perfettamente bilanciata. La trama tannica è ben presente, in modo molto elegante.