FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2019

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

Al Castello Nipozzano l'inverno 2019 è stato caratterizzato da lunghi periodi di sole con temperature basse. La primavera è stata fresca invece, le piogge cadute hanno assicurato buone riserve idriche per affrontare al meglio le calde giornate estive. Il periodo estivo è stato caratterizzato da escursioni termiche che hanno aiutato a dar refrigerio durante la notte, in particolar modo hanno contribuito le consuete brezze provenienti dalle pendici dell'Appennino. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una combinazione tra calore del sole e brezze rinfrescanti; i grappoli sono arrivati alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie e la produzione si è espressa con vini tipici della zona, marcati da una buona vena acida e tannini setosi.

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 2019 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2019 presenta un colore rosso rubino vivace. All'olfatto è caratterizzato da sentori fruttati come frutti di bosco, amarena ed eleganti note floreali; meravigliosa la freschezza espressa tramite sentori balsamici. Seguono poi note tostate e speziate di pepe, noce moscata e caffè. Il palato è ricco, caratterizzato dall'elegante densità del frutto e dalla freschezza minerale finale che lo rendono equilibrato e persistente. La trama tannica è fitta ma non graffiante. Splendida la rispondenza gusto-olfattiva.