FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2021

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

Il 2020 si è concluso con un autunno in cui le piogge del periodo sono state in grado di rifornire le falde acquifere dei suoli. L'inverno 2021 è stato invece caratterizzato da piogge moderate e temperature miti. L'inizio del periodo primaverile si è contraddistinto per un primo periodo fresco ed asciutto, seguito da un mese di maggio con abbondanti piogge che hanno rinvigorito le riserve idriche della campagna. Una scarsità di piogge estive ha favorito un equilibrato stress idrico delle viti ed ha permesso di portare grande ricchezza di colore e di profumi alle uve. Benefiche piogge, seguite da ricche brezze collinari, hanno permesso alle uve di concludere il proprio ciclo di maturazione con straordinaria eleganza e perfetta sanità. L'annata 2021 è stata un'annata ricca in cui lo spirito del luogo si è espresso con grande dinamicità e vigore, permettendo la nascita di vini che rispecchiano a pieno quello che è il carattere unico di 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 2021 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2021 si presenta di un colore rosso rubino limpido. All'olfatto l'attacco risulta fruttato e floreale al contempo con sentori che rimandano al ribes nero, ai mirtilli e ai lamponi; fanno seguito note floreali che ricordano la viola e la rosa canina. Seguono note speziate che ricordano il pepe nero, i chiodi di garofano e l'anice stellato. Interessanti anche le delicate note terziarie e la freschezza data da sentori balsamici e agrumati. Al palato si evince una bella componente acido-alcolica e la trama tannica è ben presente, fitta e setosa. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. Il finale è gradevolmente persistente ed equilibrato nelle sue diverse componenti.