FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2022

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'annata 2022 è iniziata con buone riserve idriche dei suoli dovute ad un precedente autunno mediamente piovoso. L'inverno è stato mite ed abbastanza prolungato concludendosi con un mese di marzo soleggiato, il quale ha sciolto la dormienza delle prime piante di vite. Sporadiche piogge primaverili tra i filari dei vigneti di Nipozzano hanno lasciato spazio ad un'estate secca e molto calda, ma caratterizzata dalle tipiche ventilazioni raffrescanti del Chianti Rufina. Le piogge di fine agosto e di fine settembre hanno permesso sia alle varietà delle viti più precoci che quelle più tardive di concludere il ciclo di maturazione con un'ottima ed equilibrata concentrazione dei frutti. L'escursione termica ha promosso l'accumulo di nobili sostanze fenoliche facilmente estraibili ed aromi complessi, concludendo un'annata ricca e molto solare.

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 2022 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2022 si presenta di uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto presenta delicati sentori fruttati che ricordano sia il frutto a bacca rossa e nera che le sensazioni fresche degli agrumi, il bouquet continua poi con un crescendo di fiori con note che ricordano la viola e la rosa seguite da un'elegante speziatura. Al palato risulta ben bilanciato, armonico, fresco, fruttato e minerale, con una trama tannica fitta e setosa. Bella la rispondenza gusto-olfattiva, persistente sul finale.