FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2023

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 2023 si è sviluppata sotto il segno di un clima intenso e ricco di contrasti, capace di scandire il ritmo della vite con precisione quasi narrativa. L'inverno è stato complessivamente molto mite, interrotto solo da poche settimane realmente fredde, ma incisive, sufficienti a garantire un corretto riposo vegetativo. L'inizio dell'anno, generoso di piogge, ha permesso ai suoli di ricostituire ampie riserve idriche, creando una solida base per la nuova stagione. La primavera ha proseguito con un andamento piovoso, in particolare tra maggio e metà giugno, accompagnato da temperature inferiori alla media. Con l'arrivo dell'estate, il mese di luglio ha imposto un cambio di passo deciso: temperature molto elevate e prolungate hanno messo alla prova le viti, che tuttavia hanno saputo reagire grazie alle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. I primi segnali di stress idrico sono stati presto mitigati da un abbassamento delle temperature a partire dalla fine di luglio, ristabilendo condizioni più favorevoli per la prosecuzione della maturazione. Il millesimo 2023 si presenta così come un'annata di grande carattere, capace di trasformare la complessità climatica in espressione ed eleganza. Vini solari ma misurati, profondi ma armoniosi, che raccontano con precisione e autenticità l'identità del territorio di Nipozzano.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13%

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 2023 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

Note degustative

Nipozzano 2023 presenta un bellissimo colore rosso rubino brillante. All'olfatto si percepiscono eleganti note floreali e delicati sentori fruttati. La speziatura si palesa dopo qualche minuto con sensazioni che richiamano la noce moscata e il chiodo di garofano. Sul finire si percepiscono sensazioni terziarie con rimando al caffè e alla tostatura. Bellissima la freschezza balsamica. 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.