FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2011



Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2011

Chianti Rufina Riserva DOCG

Questo vino, scelto dalla Famiglia Frescobaldi per continuare la tradizione di riservare una Collezione Privata ai suoi nuovi nati, ha origine dalle più vecchie viti del Castello di Nipozzano, dotate di un profondo apparato radicale. Di grande complessità e armonia, affina per 24 mesi in botti di rovere come da antica tradizione toscana.

Andamento climatico

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di agosto è stata caratterizzata da giornate con sole , temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come Sangiovese. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concen- trate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia del Vecchie viti è stata effettuata il 3 ottobre. Sangiovese: talvolta ci fa arrabbiare questo vitigno ma quest'anno a Nipozzano ci ha ripagato in soddisfazioni. Fruttati e freschi i primissimi raccolti. Poi sfruttando un mese di Settembre pieno di sole abbiamo portato i Sangiovese che crescono in questa Tenuta a livelli di maturazione della polpa e della buccia che si raggiungono soltanto nelle annate migliori.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Nipozzano
Altimetria: 300 m slm
Superficie: 20 ha
Esposizione: sud-est
Tipologia Suolo: alberese, ben drenato, povero di sostanza organica
Densità Impianti: da 2.500 viti/ha
Allevamento: guyot
Varietà: Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Grado Alcolico: 14,50%
Tempo Macerazione: 20 giorni, con rimontaggi frequenti
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Botti di rovere - 24 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

Note degustative

Nipozzano Vecchie Viti 2011 è di colore rosso rubino, luminoso e brillante. L'attacco olfattivo è di frutta molto matura: spiccano amarena, fragola e lampone. Profumi dolci , di zucchero filato e rosa selvatica, e note di frutta secca quali noce e mallo di noce . Seguono ricordi speziati come chiodi di garofano e anice stellato, minerale sul finale . In bocca è persistente e fresco, molto morbido. Degustato marzo 2014

Abbinamento: Esalta egregiamente piatti come la classica ribollita, pappardelle al ragù di cinghiale e cannelloni ripieni di carne. Ottimo con secondi di carni rosse al forno e alla griglia

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 92 Punti
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
Vinous: 92 Punti
JamesSuckling.Com: 93 Punti
I vini di Veronelli: Sole - for the 20 most exciting italian wines
Le Guide de L'Espresso: 18,5/20 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti