FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2012

Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2012

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 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

L'inverno 2012 è caratterizzato da temperature fredde anche al di sotto dello zero nel mese di Gennaio. Il mese di Febbraio ha registrato abbondanti nevicate. La primavera fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha favorito il rifornimento delle falde del suolo garantendo una buona risorsa idrica per i vigneti soprattutto nel periodo estivo, quando la vegetazione è al massimo e i grappoli iniziano ad invaiare e maturare. L'estate invece, calda e secca, si è contraddistinta per giornate con temperature record al di sopra dei 35°C e forte escursione termica durante la notte. Le vecchie viti sono più resistenti alle condizioni climatiche avverse, essendo dotate di un profondo apparato radicale che penetra il terreno riuscendo a nutrirsi di tutte le sostanze necessarie. Nipozzano Vecchie Viti è il frutto di un grande lavoro nel vigneto, alla ricerca dell'equilibrio tra tutte le componenti che caratterizzano questo territorio di elezione.

Note tecniche

Provenienza: Castello 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%
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

Di colore rosso rubino molto intenso, con un'unghia tuttora vivace che non dimostra i due anni passati nel legno. L'attacco olfattivo è dominato da piccoli frutti di bosco a bacca scura, quali ribes nero e mora di rovo. I profumi si evolveranno in bottiglia: si distinguono ora note speziate di pepe e cannella e sarà interessante scoprire la loro evoluzione nei prossimi anni. Discreta astringenza in bocca, non invasiva, buona sapidità e corpo evidente, Nipozzano Vecchie Viti si congeda lasciando lunga persistenza e un retrogusto piacevolmente fruttato. Degustato marzo 2015.

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: 90 Punti