FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2013



Formati

0,75 l, 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2013

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 del 2013 è stato caratterizzato da giornate con temperature fredde al di sotto dello zero, ci sono state anche delle nevicate sporadiche ma significative. La primavera è stata fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione. L'estate particolarmente fresca rispetto alla media ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invaiatura. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale. Vecchie Viti, date le peculiarità del vigneto dal quale proviene, racchiude in se tutti gli elementi necessari al conseguimento di un prodotto di grande qualità, esprimendo al meglio i caratteri di serbevolezza, freschezza, eleganza ed armonia. Tutte caratteristiche che ritroviamo in questo vino dal carattere deciso, espressione di un grande territorio, nato dal rispetto e dall'amore per la nostra terra che la Famiglia Frescobaldi nutre dal 1300.

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: 13,5%
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 2013 è rosso rubino intenso; al naso vi è equilibrio tra le note floreali di bergamotto e arancia e le note speziate di polvere di caffè tostato con note di thè al gelsomino. In bocca è fresco, complesso, persistente, equilibrato i tannini sono integrati con il corpo del vino che al palato risulta setoso ed armonioso. La componente acida è importante e si va ad unire elegantemente con quella alcolica. Note di frutti di lampone, leggera nota di liquirizia sul finale e bacche di ginepro.

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

JamesSuckling.Com: 93 Punti
Mundus Vini: Gold
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
The Wine Advocate: 92 Punti
Wine Enthusiast: 91 Punti