

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2014



Formati

Bordolese (0,75l), Magnum (1,5 l), Doppia magnum (3l)

# Nipozzano Vecchie Viti 2014

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 2014 è caratterizzato da temperature mediamente superiori alla norma e la primavera con il suo clima mite ha favorito il germogliamento anticipato delle viti. L'estate particolarmente fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione, ha riportato le fasi vegetative nella media stagionale e ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invasatura. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale.

## Note tecniche

**Provenienza:** Castello Nipozzano

**Altimetria:** 250 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

**Età vigneto:** 40 anni

**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 2014 è rosso rubino intenso; al naso vi è equilibrio tra le note floreali di albicocca e le note speziate di bacche di rosa canina e vaniglia. Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato i tannini sono integrati con il corpo del vino che risulta setoso ed armonioso. La componente acida è importante e si unisce elegantemente con quella alcolica. Note di lampone, ribes, uva spina, con una leggera nota di pepe bianco e polvere di cacao sul finale.

**Abbinamento:** Si sposa a meraviglia con la selvaggina dalla più delicata: quaglie, pernici, beccaccia a quella più elaborata quali daino, cervo.

# Premi e Riconoscimenti

Mundus Vini: Silver Medal

JamesSuckling.Com: 91 Punti

Wine Spectator: 90/100