FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2014

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

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'invaiatura. 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