FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2015



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2015

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

Nel 2015 la maturazione delle uve è stata ottima, complice la lunga estate, le alte temperature ed il clima favorevole. Il caloroso benvenuto dell'inverno, che si è fatto attendere e si è manifestato solo nella seconda metà del mese di febbraio, rallentando così il risveglio vegetativo delle viti che con le temperature rigide hanno posticipato la fase del pianto di circa 10 giorni. Il testimone alla primavera è stato consegnato puntualmente il 21 di marzo. La stagione della fioritura è stata favorita dall'alternanza di giornate serene con temperature miti, e dalle piogge inferiori alla media rispetto agli ultimi 5 anni. La stagione dei frutti: l'estate. Verrà ricordata come una delle più calde e soleggiate dell'ultimo decennio. Il mese di luglio è stato caratterizzato da giornate con temperature superiori ai 30 gradi, e scarsissime precipitazioni. Le piogge benefiche della prima settimana di agosto hanno cambiato nuovamente il ritmo della stagione. L'autunno: il cambiamento repentino dell'aria, dei colori e dei profumi e l'inizio della vendemmia ad ottobre.

Note tecniche

Provenienza: Castello Nipozzano
Varietà: Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: Botti di rovere - 24 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

Note degustative

Nipozzano Vecchie Viti 2015 è rosso rubino intenso; il naso è avvolgente con sentori di bacche scure sostenute dalla dolcezza della vaniglia e accompagnate da piacevoli note tostate di cacao. La ricchezza del frutto già percepita al naso si conferma sul palato complesso e persistente con note di mora e uva spina. I tannini ben equilibrati risultano morbidi e si inseriscono con eleganza nella struttura intrigante del vino

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti
Vinum: 16,5 Punti
Mundus Vini: Golden Award