FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2016



Formati

0,375 lt, Bordolese (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3lt)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2016

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

La stagione 2016 al Castello Nipozzano è da considerarsi una splendida annata. La primavera è arrivata con un leggero ritardo ed è stata fresca e caratterizzata da precipitazioni abbondanti, soprattutto al momento della fioritura. L'estate al contrario è risultata mite, con piogge scarse da fine Giugno fino al momento della vendemmia. In particolar modo il mese di Agosto ha registrato temperature elevate e nel complesso è stato soleggiato.

Note tecniche

Provenienza: Castello Nipozzano
Varietà: Sangiovese e varietà complementari tradizionali
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: botti di rovere - 24 mesi e 3 mesi in bottiglia

Vinificazione e maturazione

La vendemmia è iniziata a fine Settembre. Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di cemento. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione. Il suo percorso è continuato in botti di legno da 30 hl, dove il vino è rimasto in affinamento per 24 mesi. Il successivo periodo in bottiglia ha permesso un maggior equilibrio di tutte le componenti, dando la possibilità di apprezzare pienamente la sua essenza una volta aperta la bottiglia.

Note degustative

Vecchie Viti 2016 è l'espressione perfetta di una grande annata. Il suo è un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto le note floreali e fruttate sono perfettamente integrate con la speziatura. La rosa canina e la viola, spiccano tra tutte, e si equilibrano con sentori di piccoli frutti a bacca rossa. Completano l'olfatto una persistente balsamicità ed un'elegante tostatura. Al palato risulta setoso e dalla fine trama tannica. La componente acida è perfettamente bilanciata con quella alcolica. Lungo e persistente il finale.

Premi e Riconoscimenti

Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Falstaff: 93 Punti
Wine Advocate: 94+ Punti
Veronelli: 3 Stelle
Civiltà del Bere: Gold Medal