



## Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2016

### 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

#### Varietà Vino

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

### Formati Disponibili

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

### Note Organolettiche

Vecchie Viti 2016 è l'espressione perfetta di una grande annata. Il suo 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.