FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2017



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2017

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, matura per 24 mesi in botti di rovere come da antica tradizione toscana.

Andamento climatico

L'inverno 2017 è risultato mite e asciutto. In primavera il germogliamento anticipato ha dato il via ad una stagione precoce per la vite. Durante la primavera l'arrivo di sporadiche piogge ha ristabilito il fabbisogno idrico dei vigneti, garantendo una buona fioritura ma pur sempre anticipata rispetto a la precedente stagione. La vendemmia 2017 è iniziata alla fine del mese di agosto, al termine di un'estate calda e secca che ha permesso di raccogliere uve ben mature e qualitativamente ricche in corpo e colore.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari tradizionali
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: 24 mesi in botte

Vinificazione e maturazione

Le uve di Sangiovese e varietà complementari tradizionali, 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, dove il vino è rimasto a maturare per il tempo necessario. 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 2017 si presenta di uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto presenta la grinta tipica dell'annata. Le note fruttate, tra i descrittori principali, si ripartiscono tra frutti a bacca rossa e nera: lampone, fragolina di bosco, amarena, ribes nero e mora; queste sono sostenute dalla dolcezza della vaniglia e completate da note balsamiche. Si percepiscono anche leggere nuances di pepe e cannella. Al palato risulta rotondo e di una grande eleganza; la componente alcolica ed acida si equilibrano perfettamente. I tannini sono morbidi e ben integrati. Retrogusto fruttato e di bacche di ginepro. Sul finale risulta minerale e al contempo lungo e succoso.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti