FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2018

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2018

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

Ad un inverno freddo, specialmente nell'ultimo periodo, in cui sono stati registrati diversi eventi a carattere piovoso e nevoso, è seguita una primavera variabile. Questo perché sono andate alternandosi giornate soleggiate e giornate di pioggia, anche piuttosto intensa. Queste piogge hanno contribuito a ristabilire le riserve idriche. Grazie alle più alte temperature primaverili le fasi fenologiche si sono svolte in linea con la stagione. Le alte temperature sono state registrate anche per tutto il periodo estivo. I rovesci temporaleschi della seconda metà di agosto hanno portato quel refrigerio necessario ad una splendida maturazione. L'escursione termica del mese di settembre ha aiutato nella sintesi aromatica e nel mantenimento della freschezza, tipica dei vini prodotti al Castello Nipozzano.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari tradizionali
Grado Alcolico: 13,5%
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 2018 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino intenso e brillante. Tra le note fruttate riconosciamo il ribes rosso e nero, il lampone, l'amarena. Meravigliose le eleganti note floreali che ricordano la violetta, la rosa canina e l'acacia. Anche le note speziate sono particolarmente interessanti, ricordando il pepe bianco, il cardamomo ed il ginepro. Sul finale emergono bellissime note di tè nero. Vino estremamente elegante dove l'equilibrio acido-alcolico è impressionante, con sensazioni mentolate e balsamiche che accentuano ancor più la freschezza. I tannini rotondi ma presenti. Bellissima la mineralità percepita sul finale.