FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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

Al Castello Nipozzano l'inverno 2019 è stato caratterizzato da lunghi periodi di sole con temperature basse. La primavera è stata fresca invece, le piogge cadute hanno assicurato buone riserve idriche per affrontare al meglio le calde giornate estive. Il periodo estivo è stato caratterizzato da escursioni termiche che hanno aiutato a dar refrigerio durante la notte, in particolar modo hanno contribuito le consuete brezze provenienti dalle pendici dell'Appennino. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una combinazione tra calore del sole e brezze rinfrescanti; i grappoli sono arrivati alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie e la produzione si è espressa con vini tipici della zona, marcati da una buona vena acida e tannini setosi.

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 2019 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino intenso. Al naso si riconoscono sentori floreali di violetta che si accompagnano a note più fruttate di amarena, prugna, mirtillo e mora. Anche le note di pepe e cannella sono interessanti assieme a quelle di noce e di mallo di noce. Conclude il tutto la meravigliosa e tipica balsamicità accompagnata da un'elegante tostatura. Al palato l'equilibrio acido-alcolico è impressionante, i tannini sono vellutati. Straordinaria anche la mineralità percepita sul finale. Buona la persistenza.