FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2020

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

L'autunno 2019 al Castello di Nipozzano è stato piovoso, ciò ho consentito la creazione di una buona riserva idrica nei substrati dei vigneti. L'inverno si è contraddistinto per temperature piuttosto miti. Anche la primavera ha fatto registrare temperature superiori alle medie stagionali. Questa situazione ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Una situazione climatica molto propizia che, unitamente alle temperature notturne fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. Le uve sono state quindi accompagnate alla maturazione da una situazione ottimale, giungendo alla vendemmia in perfette condizioni sanitarie. L'annata 2020 esalta le caratteristiche di questo straordinario "terroir", grazie a una decisa vena acida e un'importante dotazione zuccherina.

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

Nipozzano Vecchie Viti 2020 alla vista è rosso rubino brillante, senza cedimenti. All'olfatto è ricco e complesso, note fruttate di ciliegia, mirtillo e mora si accompagnano alle tipiche note floreali di viola mammola e rosa selvatica. "Verticale" e variegato mostra il suo bouquet con note balsamiche, sentori di sottobosco e ricordi di mallo di noce. In bocca è armonico, con la componente acida ben bilanciata da un corpo generoso, grazie all'annata particolarmente favorevole. La tessitura tannica è serica come spesso nei migliori vini da vigneti più vecchi. Il finale è governato da una elegante mineralità che ne allunga la persistenza.