FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2021

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

Il 2020 si è concluso con un autunno in cui le piogge del periodo sono state in grado di rifornire le falde acquifere dei suoli. L'inverno 2021 è stato invece caratterizzato da piogge moderate e temperature miti. L'inizio del periodo primaverile si è contraddistinto per un primo periodo fresco ed asciutto, seguito da un mese di maggio con abbondanti piogge che hanno rinvigorito le riserve idriche della campagna. Una scarsità di piogge estive ha favorito un equilibrato stress idrico delle viti ed ha permesso di portare grande ricchezza di colore e di profumi alle uve. Benefiche piogge, seguite da ricche brezze collinari, hanno permesso alle uve di concludere il proprio ciclo di maturazione con straordinaria eleganza e perfetta sanità. L'annata 2021 è stata un'annata ricca in cui lo spirito del luogo si è espresso con grande dinamicità e vigore, permettendo la nascita di vini che rispecchiano a pieno quello che è il carattere unico di 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

Nipozzano Vecchie Viti 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è complesso ed elegante con sentori varietali fruttati e floreali ben evidenti. Il frutto rosso e nero si accompagna a tipiche note di viola mammola e rosa. L'eleganza è palesata da fresche note balsamiche accompagnate da una delicata speziatura. In bocca la componente acido-alcolica è ben equilibrata, il tannino maturo accarezza il palato dando luogo ad una bella struttura. Vino estremamente elegante nel complesso, lungo e persistente il finale.