

Castello Nipozzano Nipozzano Vecchie Viti 2022



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2022

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.

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 2022 si presenta di un color rosso rubino. All'olfatto emergono note fruttate tra cui frutti a bacca rossa e nera. Ad oggi si distinguono note speziate di pepe e cannella, sarà interessante scoprire la loro evoluzione nei prossimi anni. La ricchezza del frutto già percepita al naso si conferma al palato, complesso e persistente con note di mora e uva spina. I tannini ben equilibrati risultano morbidi e si integrano perfettamente con l'eleganza del vino. Buona sapidità e corpo evidente, Nipozzano Vecchie Viti si congeda lasciando una lunga persistenza e un retrogusto piacevolmente fruttato.