FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Nipozzano
Nipozzano Vecchie Viti 2023

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2023

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'annata 2023 si è sviluppata sotto il segno di un clima intenso e ricco di contrasti, capace di scandire il ritmo della vite con precisione quasi narrativa. L'inverno è stato complessivamente molto mite, interrotto solo da poche settimane realmente fredde, ma incisive, sufficienti a garantire un corretto riposo vegetativo. L'inizio dell'anno, generoso di piogge, ha permesso ai suoli di ricostituire ampie riserve idriche, creando una solida base per la nuova stagione. La primavera ha proseguito con un andamento piovoso, in particolare tra maggio e metà giugno, accompagnato da temperature inferiori alla media. Con l'arrivo dell'estate, il mese di luglio ha imposto un cambio di passo deciso: temperature molto elevate e prolungate hanno messo alla prova le viti, che tuttavia hanno saputo reagire grazie alle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. I primi segnali di stress idrico sono stati presto mitigati da un abbassamento delle temperature a partire dalla fine di luglio, ristabilendo condizioni più favorevoli per la prosecuzione della maturazione. Il millesimo 2023 si presenta così come un'annata di grande carattere, capace di trasformare la complessità climatica in espressione ed eleganza. Vini solari ma misurati, profondi ma armoniosi, che raccontano con precisione e autenticità l'identità del territorio di Nipozzano.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari tradizionali
Grado Alcolico: 13%
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 2023 presenta un colore rosso rubino intenso. L'olfatto si caratterizza per note inizialmente floreali che rimandano alla violetta e alla rosa canina per continuare con sentori di piccoli frutti rossi e neri. Il naso prosegue poi con splendide note balsamiche ed agrumate ed una elegante speziatura sul finale. Il sorso è fresco e sapido, con tannini ben equilibrati. Lungo e persistente sul finale.