


FRESCOBALDI
TOSCANA



NIPOZZANO RISERVA 2016

Chianti Rufina Riserva DOCC

Emblematico vino del Castello Nipozzano, storica tenuta Frescobaldi pochi km a nord-est di Firenze, Nipozzano Riserva è il simbolo della tradizione vitivinicola Toscana e dell'indissolubile legame con il terroir.

ANDAMENTO CLIMATICO:

La stagione 2016 al Castello Nipozzano è da considerarsi una splendida annata. La primavera è arrivata con un leggero ritardo ed è stata fresca e caratterizzata da precipitazioni abbondanti, soprattutto al momento della fioritura. L'estate al contrario è risultata mite, con piogge scarse da fine Giugno fino al momento della vendemmia. In particolar modo il mese di Agosto ha registrato temperature elevate e nel complesso è stato soleggiato.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La vendemmia è iniziata i primi giorni di Settembre. Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione.

In seguito alla svinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. Alla fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove ha affinato per i successivi 24 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2016 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

NOTE TECNICHE:

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

Contenitori di affinamento: barriques

Tempo di affinamento: 24 mesi

Grado alcolico: 13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

La vendemmia è iniziata i primi giorni di Settembre. Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione.

In seguito alla svinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. Alla fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove ha affinato per i successivi 24 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2016 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.

FORMATI:

0,375 lt, Bordolese (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3lt)