



NIPOZZANO RISERVA 2013

Denominazione Chianti Rufina Riserva DOCG

Descrizione Vino storico dell'azienda prodotto al Castello Nipozzano che si trova a circa 35 Km a Nord-est di Firenze. E' il simbolo della tradizione vitivinicola toscana; è complesso e mantiene un legame preciso con lo stile del territorio.

Andamento climatico L'inverno del 2013 è stato caratterizzato da giornate con temperature fredde al di sotto dello zero, inoltre si sono verificate delle nevicate sporadiche ma significative.

La primavera è stata fresca con eventi piovosi ben distribuiti nell'arco della stagione. Le precipitazioni hanno favorito un rifornimento alle falde del suolo garantendo una buona risorsa idrica per i vigneti soprattutto nel periodo estivo, quando la vegetazione è al massimo e i grappoli iniziano il loro processo di invaiatura e maturazione.

L'estate particolarmente fresca rispetto alla media ha fatto registrare picchi di caldo alla fine di luglio e nella prima decade di agosto favorendo l'invaiatura. L'alternanza di temperature tra il giorno e la notte ha favorito il processo di maturazione in maniera graduale. L'andamento climatico particolarmente favorevole di settembre ha portato ad una maturazione lineare che ci ha permesso di vinificare delle uve sane e di ottima qualità.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Il comprensorio del Chianti Rufina in cui si trova il Castello Nipozzano

NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Grado Alcolico 13%

Tempo di Macerazione 25 giorni, con rimontaggi frequenti

Fermentazione Malolattica Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Contenitori di affinamento Barriques di secondo e terzo passaggio

Tempo di affinamento 24 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia

Formati disponibili 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3l

Note Organolettiche Nipozzano 2013 è di color rosso porpora limpido e brillante al naso è intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa come amarena, prugna e lampone a cui seguono note tostate e speziate di pepe, noce moscata e caffè. L'ingresso in bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. Risulta elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura con un finale lungo, persistente e fruttato nel retrogusto.

Abbinamento Carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato