

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Nipozzano Nipozzano Riserva 2020



Pojemności

0.375 L, Bordeaux (0.75 L), Magnum (1.5 L), podwójne Magnum (3 L)

Nipozzano Riserva 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG

Symboliczne wino z Castello Nipozzano, historycznej posiadłości Frescobaldich, położonej kilka kilometrów na północny wschód od Florencji, Nipozzano Riserva jest symbolem tokańskiej tradycji winiarskiej i nierozzerwalnego związku z siedliskiem.

Profil klimatyczny

Jesień 2019 w Castello di Nipozzano była deszczowa, co pozwoliło na stworzenie dobrych rezerw wodnych w podłożach winnic. Zima charakteryzowała się raczej łagodnymi temperaturami. Wiosną odnotowano również temperatury powyżej średniej sezonowej. Ta sytuacja sprzyjała zaskakującej równowadze między wzrostem, a plonami. Tak bardzo sprzyjające warunki pogodowe, w połączeniu z niskimi temperaturami w nocy, zapewniły winoroślom siłę i zdrowie, od pączkowania po zbiory. Winogronom sprzyjały wówczas optymalne warunki dojrzewania, osiągając zbiory o doskonałych walorach. Rocznik 2020 wydobywa cechy tego niezwykłego „terroir”, dzięki zdecydowanie kwaskowatemu posmakowi i wysokiej zawartości cukru.

Notka techniczna

Rodzaj Szczepu: Sangiovese i dodatkowe szczepy

Zawartość alkoholu: 13.5%

Winifikacja i starzenie

Zaraz po zebraniu winogron natychmiast transportowano je do winnicy. Tutaj, po odszypułkowaniu, odbywał się spontaniczny proces fermentacji w termoregulowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej, po czym wino pozostawało w kadziach do całkowitej maceracji. Po przelaniu nastąpiła fermentacja jabłkowo-mlekowa, ponownie w stali nierdzewnej. Pod koniec roku wino przelewano do beczek, w których dojrzewało przez kolejne miesiące. Ten dodatkowy okres w butelce pozwolił Nipozzano 2020 w pełni wyrazić się, czyniąc z niego wino o wyjątkowej równowadze ekspresji.

Notka degustacyjna

Nipozzano 2020 to rubinowa czerwień o średniej intensywności, bardzo klarowna. W nosie zaczyna się od intensywnych owocowych zapachów dzikich jagód i wiśni, po których następują wyraźne kwiatowe nuty fiołka. Świeży i balsamiczny, ma przyjemne pikantne nuty pieprzu, gałki muskatołowej i palonej kawy Arabica. W ustach satysfakcjonujące, harmonijne, świeże, owocowe i mineralne, z gęstą i jedwabistą taniną. Dzięki niezwyklej zgodności smakowo-zapachowej Nipozzano zawsze olśniewa niezwykłą przyjemnością, która przemawia do kubków smakowych ogromnej i różnorodnej grupy konsumentów. Finisz jest przyjemnie trwały i zrównoważony w zakresie poszczególnych części.