

Nipozzano

Chianti DOCG 2013

Frescobaldi

Il Nipozzano è un vino Chianti Docg riserva della sottozona Chianti Rùfina che la famiglia Frescobaldi produce nel territorio di Nipozzano, a circa 35 km a Nord-est di Firenze. Questo è un vino storico dell'azienda che rappresenta un simbolo della tradizione vinicola toscana e pur distinguendosi per la sua complessità, esprime il suo forte legame con lo stile del territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Chianti

Denominazione DOCG

Annata 2013

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Nipozzano - Pelago

Vitigno Sangiovese 90% ;malvasia nera, colorino, merlot, cabernet sauvignon 10%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso porpora limpido e brillante

Gusto In bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. E' elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura. Equilibrato ed armonico presenta un finale lungo e fruttato nel retrogusto

Profumo 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, vaniglia, cacao e caffè

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse al forno, formaggi freschi

Temperatura di servizio 16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 250-500 m m

Tipologia terreno Arido, sassoso e calcareo-argilloso

Allevamento Cordone speronato e guyot

Densità impianto 2500 - 6000 piante per ettaro

Resa per ettaro 45 hl/ha

Epoca vendemmia Fine Settembre inizio di Ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione 25 giorni di macerazione con frequenti batonnage e fermentazione malolattica

Maturazione 24 mesi in barrique

Affinamento 3 mesi in bottiglia