

# Nipozzano

Chianti DOCG 2013

Frescobaldi

---

Il Nipozzano è un vino Chianti Docg riserva della sottozona Chianti Rufina 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Chianti
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2013
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Nipozzano - Pelago
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 90% ;malvasia nera, colorino, merlot, cabernet sauvignon 10%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso porpora limpido e brillante
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse al forno, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	250-500 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Arido, sassoso e calcareo-argilloso
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Densità impianto</b>	2500 - 6000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	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