



NIPOZZANO RISERVA 2009

DENOMINAZIONE: Chianti Rufina Riserva DOCG

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

ANDAMENTO CLIMATICO La vendemmia 2009 nelle Tenute Frescobaldi è terminata a Nipozzano il 9 Ottobre con l'arrivo in cantina delle uve Sangiovese del vigneto Montesodi. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. L'andamento climatico equilibrato e regolare assicura grande eleganza e sicura longevità. Dopo le precipitazioni primaverili, i mesi estivi sono stati contrassegnati dal clima mite e soleggiato, fino all'autunno. A metà settembre delle leggere piogge non hanno intacato l'ottima qualità fitosanitaria delle uve e la maturazione ottimale delle uve.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Il comprensorio del Chianti Rufina in cui si trova il Castello di Nipozzano

ALTIMETRIA: tra 250 e 500 m slm

SUPERFICIE: 250 ha

ESPOSIZIONE: varie da sud-est ad ovest

TIPOLOGIA SUOLO: Arido, sassoso, di alberese, argilla e calcare, ben drenato, povero di sostanza organica

DENSITÀ IMPIANTI: Da 2.500 a 6.000 viti/ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e guyot



NOTE TECNICHE

VARIETÀ: Sangiovese 90%, 10% altre (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)

RESA HA: 45 hl/ha

EPOCA VENDEMMIA: Fine Settembre inizio di Ottobre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENATAZIONE: Contenitori in acciaio inox, mantenendo separate le diverse varietà

TEMPERATURA FERMENATAZIONE: <30°C

GRADI ALCOLICI: 13,5°

DURATA FERMENATAZIONE: 13 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 25 giorni, con rimontaggi frequenti

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques di secondo e terzo passaggio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques e 3 mesi in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 lt., 0,75 lt., 1,5 lt., 3lt



NOTE ORGANOLETTICHE

Nipozzano 2009 ha un colore rosso rubino. All'olfatto riscontriamo frutti di bosco neri e amarena, con sentori di zucchero filato, piacevoli anche i richiami floreali di lillà e di cioccolato modicano. La componente speziata emerge con "nuances" di chiodi di garofano e pepe verde. In bocca è caratterizzato da un approccio tattile netto e rigoroso in cui il timbro del "terroir" è sottolineato da una viva mineralità. La trama tannica fitta ma non graffiante esprime anch'essa la peculiarità dei suoli di Nipozzano. Il finale riconduce alle note fruttate intense già riscontrate al naso.

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