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