



Frescobaldi - Nipozzano

Chianti Rufina DOCG

Il Chianti Rufina Nipozzano dei Marchesi de' Frescobaldi nasce nei vigneti del Castello di Nipozzano, situati nel comprensorio del Chianti Rufina.

E' prodotto al 90% con uve Sangiovese e al 10% con uve complementari, quali Malvasia Nera, Colorino, Merlot e Cabernet Sauvignon, raccolte a mano tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Le diverse varietà fermentano separatamente in contenitori di acciaio inox, a una temperatura inferiore ai 30°C per 13 giorni, quindi la macerazione si protrae per 25 giorni con frequenti rimontaggi. Successivamente alla fermentazione malolattica, il vino viene posto in barriques di secondo e terzo passaggio dove matura per 24 mesi, quindi una volta imbottigliato riposa in cantina per altri 3 mesi.

Il Nipozzano è caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso si apre con sentori fruttate tra cui spiccano note di amarena, marasca e sottobosco, arricchiti da ricordi floreali di viola e aromi freschi di liquirizia. Sul finale emergono note speziate di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca rivela una trama tannica piacevolmente eterogenea, una freschezza bilanciata e una buona vivacità e il finale è lungo e persistente.

Perfetto per accompagnare carni rosse alla brace o alla griglia, è ideale in abbinamento ad arrostiti, in particolare di agnello, e formaggi poco stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2010	92/100
ROBERT PARKER	2010	90/100
LUCA MARONI	2008	87/99

