

## NIPOZZANO RISERVA 2011

**DENOMINAZIONE:** Chianti Rufina Riserva DOCG

**DESCRIZIONE:** 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 complesso e mantiene un legame preciso con lo stile del territorio.

### ANDAMENTO CLIMATICO

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre. Sangiovese: talvolta ci fa arrabbiare questo vitigno ma quest'anno a Nipozzano ci ha ripagato in soddisfazioni. Fruttati e freschi i primissimi raccolti. Poi, sfruttando il mese di Settembre pieno di sole, abbiamo portato i Sangiovese che crescono in questa Tenuta a livelli di maturazione della polpa e della buccia che si raggiungono soltanto nelle annate migliori. Cabernet Sauvignon: un Settembre caldo e soleggiato, con umidità atmosferica molto bassa cosa potevano fare se non una gran bella uva. Sana, zuccherina e con dati della maturità polifenolica che ci fanno pensare ad un buonissimo risultato in cantina e ad una lunga vita del vino.

### 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



## NIPOZZANO RISERVA 2011

### NOTE TECNICHE

**VARIETÀ:** Sangiovese 90%, 10% uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)

**RESA HA:** 45 hl/ha

**EPOCA VENDEMMIA:** Fine Settembre inizio di Ottobre

**CONDUZIONE VENDEMMIA:** Manuale

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

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** <30°C

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**DURATA FERMENTAZIONE:** 13 giorni

**TEMPO DI MACERAZIONE:** 25 giorni, con rimontaggi frequenti

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** Barriques di secondo e terzo passaggio

**TEMPO 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 2011 alla vista si presenta rosso rubino e di buona consistenza. All'olfatto si apre con una forte componente fruttata di mora, mirtillo e amarena. Seguono note dolci di zucchero filato e speziate di chiodi di garofano e noce moscata. La trama tannica è fitta, ma non graffiante. Nipozzano in bocca risulta caldo e morbido, di bella persistenza e con una notevole corrispondenza gusto olfattiva.

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

