


FRESCOBALDI
TOSCANA



NIPOZZANO VECCHIE VITI 2016

Chianti Rufina Riserva DOCC

Ce vin, choisi par la famille Frescobaldi afin de perpétuer la tradition consistant à réserver une collection privée à ses nouveau-nés, provient des plus vieilles vignes du Château de Nipozzano, dotées de profondes racines. D'une grande complexité et harmonie, il est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne dans le respect de l'ancienne tradition toscane.

CONDITIONS CLIMATIQUES:

La saison 2016 au Château de Nipozzano est considérée comme un grand millésime. Le printemps quelque peu tardif a été frais et marqué par d'abondantes précipitations, notamment au moment de la floraison. En revanche, l'été a été doux avec de faibles pluies de fin juin jusqu'à la récolte. Le mois d'août, en particulier, a enregistré des températures élevées et a été, dans l'ensemble, ensoleillé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Les vendanges ont commencé fin septembre. Une fois récoltés, les raisins ont immédiatement été conduits au chai. Après l'égrappage, le processus de fermentation spontanée s'est déroulé en cuves de ciment. Le vin a ensuite été laissé en cuves pour la macération. Il a poursuivi son parcours en fûts de bois de 30 hl, dans lesquels il a été élevé pendant 24 mois. Une période supplémentaire en bouteille a permis un meilleur équilibre entre tous les composants, donnant l'occasion d'apprécier pleinement son essence une fois la bouteille ouverte.

NOTES TECHNIQUES:

Variété: Sangiovese et cépages d'assemblage

Cuve de vieillissement: Fûts de chêne

Durée de vieillissement: 24 mois et 3 mois en bouteille

Degré alcoolique: 13,5%

TASTING NOTES:

Le Vecchie Viti 2016 est l'expression parfaite d'un grand millésime. Sa robe rouge rubis est intense et brillante. Au nez, les notes florales et fruitées s'intègrent parfaitement aux épices. L'églantine et la violette sont prédominantes et s'équilibrent avec les arômes de petits fruits rouges. Le bouquet est complété par une note balsamique persistante et une touche toastée élégante. En bouche, il est soyeux et présente une trame tannique fine. La composante acide est parfaitement équilibrée avec la composante alcoolique. La finale est longue et persistante.

FORMATS:

0,375 l, bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l)