

Nipozzano Vecchie Viti Riserva, Chianti Rufina

DOCG Frescobaldi – Castello Nipozzano, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	90 % Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Canaiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rote Beerenfrucht, würzig, vielschichtig
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 42 60; 104261

Charakteristik

Leuchtendes Rubinrot. Im Auftakt Aromen von Beeren- und Steinfrüchten, vor allem Sauerkirsche, Erdbeere und Himbeere präsentieren sich in voller Reife. Animierende Düfte von Wildrose, Haselnüssen und Trockenfrüchten folgen und werden von Nelken- und Sternanisnoten ergänzt. Am Gaumen nachhaltig, frisch und weich.

Klima/Terroir

Der Wein Nipozzano Vecchie Viti, auf Deutsch Nipozzano alte Reben, stammt aus dem Herzen der Chianti Rufina. Die zur Herstellung des Nipozzano Vecchie Viti verwendeten Trauben, stammen somit aus den ältesten Weinbergen rund um das Castello di Nipozzano.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Eichenfässern und anschließend noch 3 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann

Das Weingut

Zeitlose Schönheit, natürliche Eleganz und Genie der Renaissance – all dies vereint die Toskana in sich. Im Herzen der berühmten Region Chianti Rufina überragt die Festung des Castello di Nipozzano die Weinberge. Von "Senza pozzo" was im Volksmund so viel wie „ohne Brunnen“ bedeutet, leitet sich der Name Nipozzano ab. Dass hier Reben besonders gut wachsen und herausragende Weine hervorbringen hätte zur Zeit des römischen Reiches, als die Festung Nipozzano zur Verteidigung der Stadt Florenz erbaut wurde, wohl keiner gedacht. Seit rund 140 Jahren ist das mächtige Bauwerk im Besitz der Familie Frescobaldi, und seitdem wird hier Weinbau betrieben.

