

NIPOZZANO RISERVA 2013, IL NUOVO ARRIVATO DI CASA FRESCOBALDI



Fiocco rosso in casa Frescobaldi che da pochi giorni, al Castello di Nipozzano, davanti ad un selezionato gruppo di blogger e giornalisti, ha presentato l'ultimo nato della famiglia: il Nipozzano Riserva 2013.

Nipozzano Riserva 2013, fiore all'occhiello del Chianti Rufina

Quando ricevi un invito a partecipare ad un evento organizzato dai Marchesi Frescobaldi al Castello

di Nipozzano, nelle colline del Chianti Rufina, un sorriso gaudente si stampa sul tuo viso per almeno una giornata. E' proprio quello che mi è successo l'altro giorno, quando sono stato invitato alla presentazione del Nipozzano Riserva 2013.

Tuscany*people*







Frescobaldi e il Castello di Nipozzano

Da oltre 700 anni la casa Frescobaldi alimenta una delle culture più antiche del mondo, quella del lavoro dei campi, grazie alla quale la sinergia tra l'opera dell'uomo e la terra è in grado di dare vita a prodotti unici e irripetibili. Inoltre, da toscano doc e direttore fondatore di un web magazine che ha fatto della Toscana il proprio focus, non posso che essere orgoglioso dell'azienda Marchesi Frescobaldi, che ogni giorno fa conoscere nel mondo la nostra unica ed inimitabile regione.

L'evento si è tenuto al Castello di Nipozzano, nelle cui vigne nasce e si coltivano i grappoli che daranno vita al Nipozzano Riserva, un Chianti Rufina docg prodotto da oltre 150 anni, reso unico dalla forte personalità, dalla persistenza e dalla longevità del suo Sangiovese.



Nipozzano Riserva 2013

Il Nipozzano Riserva 2013 si presenta con una veste grafica rinnovata, dove classicità e tradizione trovano nuovo spazio nell'etichetta, riflettendo la ricerca della massima qualità nella produzione del vino, seguendo i canoni del sapere toscano.

La vendemmia del 2013 è stata una vendemmia di qualità al Castello di Nipozzano. L'invaitura è stata favorita da picchi di calore alla fine di luglio e nella prima decada di agosto, registrando però nel complesso un'estate fresca rispetto alla media. Il processo graduale di maturazione dell'uva è stato permesso dall'alternanza di temperature tra il giorno e la notte, così come il favorevole andamento climatico di settembre ha portato ad una maturazione lineare dei grappoli che ha permesso la vinificazione di uve sane e di ottima qualità.

Il Nipozzano Riserva 2013 si presenta di color rosso porpora limpido e brillante. Al naso è intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa a cui seguono note tostate e spezziate di pepe, noce moscata e caffè, ed una leggera mineralità. L'ingresso in bocca è morbido, ma di notevole freschezza. Risulta infine elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura con un finale lungo, persistente, fruttato nel retrogusto.





Due curiosità sul Nipozzano Riserva

Il primo aneddoto riguarda il fatto che nelle cantine del Castello di Nipozzano, si trovano alcune preziose bottiglie risalenti al 1864.

Il secondo invece riguarda il presente: quest'anno è stata creata una Magnum di Nipozzano Riserva 2013 con etichetta serigrafata con cassetta di legno in edizione speciale. Due curiosità che riflettono la lunga storia di casa Frescobaldi, la sua grandezza passata, la sua grandezza presente e un futuro ben definito.



Un'ultima novità

Da quest'anno è possibile soggiornare nel Castello di Nipozzano, oltre che visitarlo. Sono state aperte infatti 4 stanze dell'antico frantoio, ognuna col nome di una varietà di olivo coltivato a Nipozzano. Nell'area comune si trovano una cucina con soggiorno e un giardino con jacuzzi affacciato sui vigneti e la Val di Sieve. Un'occasione davvero imperdibile per conoscere e vivere nel cuore delle colline toscane.



PER APPROFONDIRE:





Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza





Saranno famosi: eccellenti vini toscani da scoprire





Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



