

# Nipozzano Vecchie Viti 2016

Castello Nipozzano, Chianti Rufina Riserva DOCG



Denne vin er udvalgt af Frescobaldi-familien til at fortsætte traditionen med at lave vine fra små parceller med lavt udbytte. Vecchie Viti kommer fra gamle vinstokke med et dybt rødt net, som giver meget komplekse og harmoniske vine. Vinen lagres på egetræsfade i 24 måneder i overensstemmelse med de gamle Toscaniske traditioner.

### Klimaet i 2016

Årgang 2016 anses for at være en fremragende årgang hos Castello Nipozzano. Foråret lod vente på sig, og da det ankom, var det køligere end sædvanligt med en del nedbør. Omvendt var sommeren mild med meget lidt nedbør fra juni og frem mod høsten i september.

### Vinifikation og lagring

Efter høsten bliver druerne bragt direkte til vinkælderen. Her skæres stilkene af og sorteres fra. Derefter begynder gæringsprocessen på cement-tanke, hvor mosten macererer. Herfra flyttes vinen over på træfade af 30 hektoliters størrelse, hvor vinen lagres i 24 måneder. Slutteligt lagres vinen på flaske i 3 måneder for at skabe den flotte balance som Vecchie Viti er kendt for.

### Smagsnoter

Vecchie Viti 2016 er det perfekte udtryk af en stor årgang. Vinen har en intens rubinrød farve. I næsen finder man florale og frugtige noter med en flot, integreret krydderinode. Hunderoser og violer er i forgrunden, mens der findes hint af røde bær i baggrunden. En vedvarende balsamisk kvalitet og en elegant ristet note afslutter den flotte aroma. Vinen er silkeblød med en fin tanninstruktur. Der er perfekt balance mellem syre og alkohol i vinen. Eftersmagningen er lang og vedvarende.

**FRESCOBALDI**



### Druesorter:

85% Sangiovese  
15% andre hjælpedruer  
(Colorino, Canaiolo,  
Malvasia Nera)

**Alkohol:** 13,5%

**Lagring:** 24 måneder  
på 30hl fade og 3 måneder  
på flaske



James Suckling: 93 Points

Gambero Rosso Winery of the year 2020

