

Vinoplevelser

Nipozzano Vecchie Viti

Frescobaldi - Toscana, DOCG



Placeret forsvarsmæssigt godt på toppen af en klippe med udsigt over dalene og ved floden Arno, ligger slottet Nipozzano midt i en lille by af samme navn og omgivet af slottets vinmarker, der har æren for den store berømmelse idag.

I 1855 kom Marchese Vittorio degli Albizi hjem fra sit fødested i Bourgogne. Marchesen var i familie med de nuværende ejere og var ekspert i vindyrkning. Han introducerede druerne Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah og Pinot Noir til Nipozzano, og de dyrkes alle den dag idag.

Specielt Cabernet Sauvignon og til en vis grad Pinot Noir har nydt godt af mere end et hundrede års aklimatisering og kulturelle traditioner.

De danner, sammen med Sangiovese, grundstammen til de store toscanske vine, og udtrykker stadig personligheden i vinene fra ejendommen.

Castello di Nipozzano produceres af selekterede druer fra Nipozzano markerne, hovedsageligt anvendes Sangiovese.

Druerne til Nipozzano Vecchie Viti høstes fra en lille parcel af specielt gamle vinstokke.

Vinstokkenes høje alder betyder, dels at man får et mindre udbytte, men med mere smagskoncentrerede, dels at stokkene grundet deres vidtforgrenede rodsystem har konstant adgang til væde, hvilket giver en hurtigere og mere optimal modning af druerne.

Leverandør
Frescobaldi - Toscana

Land
Italien

Område
Toscana

Underområde
Chianti Rufina

Type/Farve
Rødvin

Drue
90% Sangiovese
10% Øvrige

Fadlagring
24 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Riesling / Sangiovese

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation
20 dages maceration med pumping over to gange dagligt. Derefter gæres vinen ud på cementtanke med efterfølgende 24 måneders lagring på egetræsfade.

Smagekommentarer
Duften har masser af primære aromaer som kirsebær, jordbær, hindbær og vilde roser. Smagen har en vis tæthed og en høj syre, som balancerer frugten og understøtter mineraliteten i eftersmagen.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN