

FRESCOBALDI

D.O.C.G. Chianti Rufina

Un histórico vino Frescobaldi producido en Castello di Nipozzano, situado a unos 35 km al noreste de Florencia. Es el símbolo de la viticultura toscana y mantiene una estrecha relación con el estilo del terruño.



NIPOZZANO RISERVA 2015

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Sangiovese, Malvasia Negra, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN

En 2015, la maduración de la uva fue excelente, ayudada por el largo verano, las altas temperaturas y el clima favorable. La esperada cálida bienvenida del invierno no llegó hasta la segunda quincena de febrero, lo que retrasó el despertar de las viñas, por lo que, debido a las temperaturas de congelación, retrasó la fase de brotación unos diez días. La primavera llegó puntualmente el 21 de marzo. La época de floración se vio favorecida por la alternancia de días claros con temperaturas suaves y precipitaciones inferiores a la media en comparación con los últimos cinco años. La temporada de fruta comenzó durante el verano, que será recordada como una de las más cálidas y soleadas de la última década. Julio se caracterizó por días con temperaturas superiores a 30 grados y muy poca lluvia. Las lluvias benéficas de la primera semana de agosto cambiaron el ritmo de la temporada una vez más. El otoño trajo consigo un cambio inesperado de aire, colores y aromas, así como el comienzo de la cosecha en septiembre.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. La nariz es una agradable combinación de las notas limpias de frutos rojos y las ligeramente tostadas de café que juntas dan complejidad al vino y luego dejan espacio para un toque final fresco. En boca es rico, caracterizado por la elegante densidad de la fruta y la frescura mineral final que la hacen equilibrado y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, cordero asado, quesos semicurados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com