ACQUISTATO IL .....

"Nipozzano" Chianti Rufina Riserva DOCG 2022 2022

Il vino simbolo della tradizione toscana

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMenta è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMenta è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente espositivo. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Sofiano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	arido e sassoso, argilloso e calcareo, ben drenato, poco ricco di sostanza organica
Esposizione	Sud Ovest 350-400 metri
Allevamento	cordone speronato e guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 90%, altre varietà (malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot) 10%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Agnello al forno, carni rosse alla griglia, formaggi media stagionatura
Vinificazione	Le uve, non appena vendemmiate, sono state immediatamente conferite in cantina. Qui una volta diraspate, è avvenuto il processo fermentativo spontaneo in vasche di acciaio inox termoregolate. Al termine di questo, il vino è rimasto nei tini per concludere la macerazione. In seguito alla svinatura è avvenuta la fermentazione malo-lattica, condotta sempre in acciaio. Alla fine dell'anno il vino è stato travasato in barriques, dove è maturato per i successivi mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Nipozzano 2021 di esprimersi al massimo, rendendolo un vino dall'eccezionale equilibrio espressivo.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso ne denota un carattere deciso ed elegante. I frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto completato da una leggera

speziatura. Il palato si esprime con un'intrigante complessità armonica; denso e persistente

Il Castello di Nipozzano è la proprietà più celebre e storica della famiglia Frescobaldi, nel cuore del prestigioso territorio del Chianti Rufina. Il giusto mix tra altitudine, suolo e microclima fresco e ventilato, crea le condizioni ideali per la produzione di vini di carattere e capaci di invecchiare a lungo. Elevato in barrique per circa 24 mesi di secondo e terzo passaggio, questo Chianti si rivela un vino complesso, intenso e fine. Di colore rosso rubino, al naso richiama subito la viola a cui fanno seguito una ampia gamma di frutti rossi. In bocca è caldo, con tannini in bella evidenza e lunghissima persistenza.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821