



# NIPOZZANO 2004

**Rúfina Chianti DOCG Reserva Sangiovese 90%, las variedades complementarias (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)**

## NOTAS DE CATA

Con un profundo rojo rubí. Un bouquet de fragancias exhibe una considerable complejidad, la apertura a la oscuridad de frutas como ciruela y grosella negra, enriquecida también por un toque de canela y clavo. A la boca ofrece granos finos de taninos que se casan maravillosamente con su alcohol y su resultado es un sólidamente construido, pero no pesado, vino con una perfecta y larga persistencia final.

## Sugerencias de Maridaje

La barbacoa de carne y guisos de carne de vacuno, con variedades de quesos .

## VINTAGE REPORT

Este año la cosecha ha comenzado 15-20 días más tarde que en 2003, cuando, debido a la sequía en la primavera de ese año, la cosecha comenzó en particular antes de lo habitual. El año 2004 fue distinguido por ser una cosecha con una primavera más fresca que los de los años anteriores. Durante el verano la temperatura se estabilizó por debajo de la normal para la temporada, y sólo en las dos últimas semanas del mes de julio hizo que comenzará a subir. Los suelos están bien drenados y al mismo tiempo tienen una importante reserva de agua. El fresco y suave de las noches ayudó a producir vinos elegantes. Los racimos son escasos, y las bayas se encuentran en muy buenas condiciones, tanto en términos de tamaño, así como la estructura y la concentración. At the Castello di Nipozzano estate, the harvest was extremely favorable. The harvesting of the Merlot began during the last week in August, and that of the Sangiovese began in mid September. Castello di Nipozzano is equipped with a very accurate irrigation system in which a drop of water is released from a thin pipe into the soil when the temperatures get too high. This allows for the prevention of potential damage caused by drought and extremely hot weather, such as stress on the vines.

## TERRITORIO Y CONDICIONES AMBIENTALES

**El rendimiento por hectárea:** 45 hl /

**Tanques de fermentación:** tanques de acero inoxidable, mantenimiento de las distintas variedades separadas

**Temperatura de fermentación:** <30 °C

**Duración de la fermentación:** 13 días

**Duración de la maceración de la piel:** 25 días

**Fermentación maloláctica:** Inmediatamente después de la fermentación alcohólica

**Método de maduración:** Segundo y tercer paso barricas

**Duración de la maduración:** 24 meses en barricas