FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Виноградник, предназначенный для Vino Nobile di Montepulciano Campone, находится на территории, где с незапамятных времён производили это вино. Она считается одним из самых подходящих для виноделия мест в Монтепульчиано. Расположенные на невысоких холмах между Валь-ди-Киана и Валь-д'Орчиа, наши виноградники окружают винодельню на высоте 300 метров над уровнем моря. Они растут на разных сторонах холма и на разных почвах, что позволяет создать поистине роскошное вино.

Климатическая тенденция

Погода в 2021 году была очень переменчивой – как в смысле температуры, так и осадков. Осадки были скудными, большей частью они выпали в холодном январе и феврале, когда температура держалась ниже средней отметки. В конце февраля и в марте температура повысилась, и почки на лозе начали раскрываться, однако похолодание в начале апреля замедлило их раскрытие. Типичная летняя жара с начала июня помогла лозе зацвести. Цветение продлилось до середины месяца. Виноград начал набирать цвет уже в июле, эта фаза растянулась на весь месяц. Следующая фаза созревания была стремительной, чему способствовала скудность дождей в августе и сентябре. Погода во время сбора урожая позволила привезти на винодельню виноград глубокого цвета, насыщенного аромата, с прекрасными таннинами и хорошим уровнем кислотности. Всё это позволит назвать урожай 2021 года выдающимся.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе (на местном диалекте — "Пруньоло Джентиле") и красный виноград дополняющих сортов.
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Сразу после сбора вручную, виноград поместили в чаны из нержавеющей стали при установленной температуре (максимально — 26°C), и началась ферментация. Настаивание сусла на виноградной кожице позволило наилучшим образом экстрагировать полифенолы. Ещё более этому способствовало частое помешивание сусла на начальном этапе ферментации, приостановка в середине и возобновление помешивания на заключительном этапе. Малолактическая ферментация прошла в ёмкостях из нержавеющей стали ещё до начала зимы. Выдержка в дубовых бочках (50 гл), как обычно, продлилась 24 месяца. Прежде чем поступить в продажу, вино Nobile di Montepulciano Campone прошло заключительную 4-х месячную выдержку в наших погребах уже в бутылках.

Технические примечания

Campone Vino Nobile di Montepulciano 2021 – вино насыщенного рубиново-красного цвета. В букете присутствуют весьма интересные ноты чёрных ягод, малины, средиземноморские ноты шалфея и тимьяна, за которыми следуют пряные оттенки и нежные третичные нотки. Во рту даёт ощущение тепла, мягкости и “мясистости”, при этом вкус очень свежий и насыщенный таннинами. Очень устойчивый аромат и заметная гармония всех компонентов на всех этапах дегустации.