FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2022

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

В этой части Тосканы весь год температура была довольно высокой. В мае, июне и июле жаркая погода способствовала ускорению роста лозы. Благодаря периодически проходящим дождям, растениям удалось избежать пересыхания. В целом, урожай созрел раньше, чем в предыдущие годы. Виноград отличился высоким содержанием сахаров, хорошей кислотностью и насыщенностью полифенолами.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе (на местном диалекте — "Пруньоло Джентиле") и красный виноград дополняющих сортов.
Алкогольная степень: 13,5%
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 2022 – вино чудесного глубокого рубиново-красного цвета. Букет насыщенно-фруктовый, с широким спектром ароматов — от черешни до черники и ежевики. Замечательны и ароматы средиземноморских трав, которые дарят вину свежесть и бальзамический оттенок. В финале пряность гармонично сочетается с третичными нотами, которые появились благодаря длительной выдержке в дубовых бочках. Свежесть вина проявляется и в его вкусе. Таннины мягкие, прекрасное послевкусие. Заметная ароматическая устойчивость.