

Замок Нипоццано Montesodi 2017

На этом участке земли, всегда славившемся каменистой почвой, в 1974 году рождается первое Крю Кьянти Руфина. Это вино моей юности, моих лучших воспоминаний о Кастелло Нипоццано: исключительно изысканное и живое Санджовезе, которое трогает меня даже спустя десятилетия.

Antonio Frescobaldi



Климатическая тенденция

Зима 2017 года была сухой и мягкой. Весной раннее раскрытие почек стало началом преждевременного развития лозы. Весенние дожди восполнили запас воды в почве, способствовали прекрасному цветению и ускорили и без того раннее развитие винограда. Даже сбор урожая начался раньше обычного — в конце жаркого и засушливого лета, которое позволило собрать превосходно созревшие ягоды насыщенного цвета, богатые полифенолами.

fsb.sliderTitles.vinificationslider

Санджовезе виноградников Монтезоди, после тщательного ухода на лозе, собирали вручную в ящики по 15 кг. Дальнейший отбор проходил уже на винодельне, когда гроздья помещались на рабочие столы. Виноградина за виноградиной — проходили отбор только лучшие и здоровые ягоды, богатые полифенольными компонентами. Ферментация проходила под температурным контролем и длилась 10 дней. Длительность настаивания сусла на виноградной кожуре определялась методом дегустации, это заняло около месяца. Процесс брожения завершила малолактическая ферментация. В конце года вино «Монтезоди» начали выдерживать в 30-литровых французских и австрийских дубовых бочках. Там оно оставалось 15 месяцев, до самого розлива по бутылкам. Последние месяцы выдержки в бутылках помогли «Монтезоди» максимально раскрыть свою силу и элегантность.

Технические примечания



Доступные форматы
0,75 л, 1,5 л, 3 л.

Органолептические примечания

Вино “Монтезоди 2017” наделено типичным для него глубоким красно-рубиновым цветом с лиловыми отблесками, и это — всего лишь предвкушение его поразительной насыщенности и несомненной силы. Неповторимо изысканный букет представляет собой соблазнительную череду цветочных ароматов, в которые гармонично вплетаются богатые ноты спелых фруктов, красных и чёрных ягод и чернослива. Эти ароматы изысканно приправлены сладкими пряными нотами. Текстура вина удивляет своей густотой и гармонией, а также великолепием