FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2010



Formati

0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2010

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG – это одно из исторических вин, созданных в поместье Ниподзано. Оно всегда хранит тесную связь со своим родным терруаром.

Климатическая тенденция

Весной 2010 года шли обильные ливни, ставшие серьёзным испытанием для команды, работающей на винограднике, которая старалась обеспечить лозам условия для нормального роста и одновременно бороться с грибком, однако благодаря дождям сформировался достаточный запас подпочвенной влаги. В летние месяцы, наоборот, сильные дожди чередовались с засушливыми солнечными днями. Сентябрь подарил идеальные условия: прохладные ночи и тёплые дни с обилием солнечного света вплоть до конца сбора. Лозы смогли проявить свои лучшие свойства, а плоды поступили на винодельню в состоянии оптимальной зрелости. Благодаря сбалансированным погодным условиям без резких изменений на протяжении всего сезона вина из Кастелло ди Ниподзано этого урожая обещают быть образцом элегантности с их яркой кислотностью, сложной ароматической палитрой и большим потенциалом к выдержке. После весенних дождей летние месяцы отличались тёплой солнечной погодой, которая продержалась вплоть до осени. В сентябре прошли небольшие дожди, но они не повредили здоровью и спелости ягод. Превосходная степень зрелости плодов – залог утончённой структуры вин этого урожая.

Характеристики территории

Происхождение: Зона Кьянти Руфина, где находится замок Ниподзано
Альтиметрия: 250-500 м
Поверхность: 250 га
Контакт: различная
Тип почвы: Глинисто-известняковые, богатые галькой
Плотность растений: от 2,500 до 6,000 лоз/га
Разведение: кордоне сперонато и Гюйо
Сорт Вино: Санджовезе 90%, 10% - прочие сорта (мальвазия нера, колорино, мерло, каберне совиньон)
Алкогольная степень: 13,5° Об.
Время мацерации: 25 дней
Яблочно-молочное брожение: проводится непосредственно после алкогольной ферментации
Выдержка: 2-летние и 3-летние баррики - 24 месяца в баррриках и 3 месяца в бутылке

Технические примечания

У Nipozzano 2010 рубиновый цвет с пурпурными отблесками. В аромате проступают фруктовые ноты, среди которых спелая черешня, вишня мараска, а также деликатные оттенки подлеска. Цветочные тона фиалки и свежесть лакрицы сливаются с пряными нотами гвоздики и мускатного ореха. Вкус открывается приятной палитрой танинов и тонкой текстурой. Вино свежее и полнотелое, в нём отчётливо ощущается соответствие ароматов и вкуса. Долгое устойчивое послевкусие. Продегустировано Серджо ди Лорето в июне 2013 года.

Сопряжение: Мясо на барбекю рагу из говядины, выдержанные сыры

Призы и награды

The Wine Advocate: 90 Points
JamesSuckling.Com: 91 Points
Wine Spectator: 92 Points