FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2011

Formati

0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2011

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

В течение августа наблюдались две чрезвычайно важные климатические ситуации, позволившие добавить силу природных факторов к характеристикам винограда. Для первой половины августа были характерны солнечные дни с дневными температурами, превышающими 30°, и очень холодные ночи. Во второй половине августа, напротив, солнечная энергия придавала силу и концентрацию красному винограду, такому как Санджовезе. В результате удалось получить красный виноград, здоровый, хорошо созревший, концентрированный и богатый на полифенолы. Сбор винограда Веккье Вити состоялся 3 октября. Санджовезе: кое-где не удалось сохранить лозу, но в этом году Нипоццано возместил утраты сполна. Самые первые урожаи со свежим фруктовым ароматом. В дальнейшем, благодаря солнечной погоде в сентябре, нам удалось довести Санджовезе, который растет в этом хозяйстве, до уровней вызревания мякоти и кожицы, которого можно достичь только в лучшие годы.

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° Об.
Время мацерации: 25 дней
Яблочно-молочное брожение: проводится непосредственно после алкогольной ферментации
Выдержка: 2-летние и 3-летние баррики - 24 месяца в барриках и 3 месяца в бутылке

Технические примечания

Nipozzano 2011 обладает насыщенным рубиновым цветом. Букет открывается выраженными ягодными нотами – ежевики, черники и спелой вишни. Затем появляются сладковатые ноты сахарной ваты и специй - гвоздики и мускатного ореха. Танинная структура плотная, но не вяжущая. Во рту это тёплое и мягкое вино, с хорошим послевкусием и прекрасным соответствием своему букету.

Сопряжение: Мясо на барбекю рагу из говядины, выдержанные сыры

Призы и награды

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