

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Замок Нипоццано Nipozzano Riserva 2012



Formati

0,375 л, 0,75 л, 1,5 л, 3 л

## Nipozzano Riserva 2012

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

Зимой 2012 года температура была низкой, а в январе опускалась ниже нуля. В феврале прошел обильный снегопад. Прохладная весна с дождями, шедшими в течение сезона постоянно, была благоприятной для восстановления почвы на склонах. Таким образом, был обеспечен достаточный запас воды для виноградников, особенно необходимый летом в период максимальной вегетации, когда грозди начинают темнеть и созревать. С другой стороны, стояло жаркое и сухое лето с рекордной температурой более 35 °С днем и сильным перепадом температуры ночью.

### Характеристики территории

**Происхождение:** Зона Кьянти Руфина, где находится замок Ниподзано

**Альтиметрия:** 250-500 м

**Поверхность:** 250 ха

**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, - прочие сорта (мальвазия nera, 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

Вино Nipozzano урожая 2012 года рубинового цвета с пурпурными бликами. Первым в букете проявляется цветочный \_\_\_ аромат душистой фиалки, который доминирует над фруктовыми нотами. Затем можно ощутить ароматы малины, черной смородины и вишни в сочетании с лакрицей и пряными нотами муската и белого перца. Последними раскрываются сладкие ноты джема из черной сливы и миндальных сладостей. Сначала ощущается полнотелый вкус вина с четко проявляющимися нотами танинов. Вино обладает полнотой текстуры, что является типичной чертой вин Chianti Rufina. Долгое устойчивое послевкусие с преобладающими цветочными и пряными нотами.

**Сопряжение:** Мясо на барбекю, рагу из говядины, выдержанные сыры

# Призы и награды

Wine Spectator: 89 Points

JamesSuckling.Com: 92 Points