FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2012



Formati

0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 °C 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 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

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 Rùfina. 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