FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2014



Formati

0,375 *л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2014

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

Зима 2014 года запомнилась, в среднем, более высокой, чем обычно температурой. Мягкая весенняя погода способствовала более раннему раскрытию почек. Довольно прохладное лето с дождями, равномерно выпадавшими в течение всего сезона, несколько замедлило развитие растений и выравняло таким образом вегетативные фазы до среднестатистических. Кратковременное повышение температуры в конце июля и в начале августа способствовало наливанию винограда. Весьма благоприятная погода в сентябре помогла винограду вызреть равномерно и дать урожай отличного качества.

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, деревянная часть

Технические примечания

Нипоццано 2014 (Nipozzano 2014) — вино красно-пурпурного цвета, прозрачное и искрящееся. Букет сложный, с преобладанием фруктовых нот и нежных ароматов ягод, таких как малина, ежевика и черника, за которыми следуют пряные ноты чайных листьев, мускатного ореха и обжаренных кофейных зёрен. Первое вкусовое ощущение — тепло, мягкость и заметная свежесть. Изысканное и обволакивающее, наполненное таннинами, гармонично вплетёнными в тело вина, с долгим приятным послевкусием.

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

Призы и награды

Mundus Vini: Gold Medal - best of show Chianti
JamesSuckling.Com: 90 Points