


FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Riserva 2016



Formati

0,375 л, 0,75 л, Магнум (1,5 л), Двойной Магнум (3 л)

Nipozzano Riserva 2016

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Вино – символ Каstellо Нипоццано, исторического поместья Фрескобалди, которое расположено в нескольких километрах к северо-востоку от Флоренции. Оно воплощает в себе винодельческие традиции Тосканы и неразрывную связь с терруаром.

Климатическая тенденция

2016 год в Каstellо Нипоццано оказался превосходным для виноделия. Весна пришла с небольшим запозданием. Она была прохладной и дождливой, особенно в период цветения лозы. Лето, напротив, было мягким, с редкими дождями с конца июня до самого начала сбора урожая. Особенно тёплым выдался август, который также был весьма солнечным.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополняющие сорта

Алкогольная степень: 13%

Выдержка: дубовые баррики - 24 месяца

Винификация и выдержка

Сбор урожая начался в первые дни сентября. Только что собранный виноград тут же доставляли на винодельню. Здесь, сразу после сортировки и очистки, начиналось ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали inox с температурным контролем. Некоторое время вино оставалось там же, чтобы завершился процесс брожения сула на виноградной кожице. Затем, по-прежнему в чанах из нержавеющей стали, прошла малолактическая ферментация. В конце года вино перелили в баррики, где оно выдерживалось в течение 24 месяцев. Последующая выдержка в бутылках позволила «Нипоццано 2016» проявиться наилучшим образом, наделяя вино исключительно гармоничными свойствами.

Технические примечания

«Нипоццано 2016» ярко и утончённо представляет особенности этого великолепного года. Его насыщенный красно-рубиновый цвет отмечает его решительный и элегантный характер. Ароматы красных фруктов и спелых цитрусовых уступают место другим нежно-фруктовым нотам, за которыми следуют изысканные ноты фиалки. Всё это дополняется лёгкими бальзамическими оттенками. Вкус интригует гармоничной сложностью, он густой и длительный.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 92 Points

Wine Advocate: 92 Points