FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2017

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2017

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

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

Климатическая тенденция

Зима 2017 года была мягкой и сухой. Раннее раскрытие почек на лозе стало началом преждевременного развития винограда. Несколько нерегулярных весенних дождей удовлетворили потребность растений во влаге, обеспечив им хорошее цветение, которое прошло раньше по сравнению с предыдущими годами. Сбор урожая 2017 года начался в конце августа, в конце знойного и сухого лета, способствовавшего полноценному созреванию качественного винограда, богатого цветом и вкусом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополнящие сорта
Алкогольная степень: 13,50%

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 сусла 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 месяцев. Последующая выдержка в бутылках позволила «Нипоццано 2017» проявиться наилучшим образом, наделяя вино исключительно гармоничными свойствами.

Технические примечания

Нипоццано 2017 неповторимо проявляет гармоничный и яркий характер этого года, наполняя бокал летним теплом. Цвет вина — рубиново-красный, сияющий и насыщенный. Типичные ноты красных ягод и цитрусовых проявляются в соблазнительном дуэте гармонии и насыщенности. Третичные ноты ванили и специй, возникшие благодаря выдержке, подчёркивают аромат вина и довершают дегустацию. Вино богатое, густое и гармоничное, прекрасно выдержанное, с полифенолами, добавляющими ему изысканности, и устойчивым послевкусием.

Призы и награды

James Suckling: 92 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Luca Maroni: 90 Points