



Замок Нипоццано Nipozzano Riserva 2017

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	Алкогольная степень
Санджовезе и дополняющие сорта	13,50%

fsb.sliderTitles.vinificationslider

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 in ox 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 2017» проявиться наилучшим образом, наделяя вино исключительно гармоничными свойствами.

Технические примечания

Доступные форматы
0,375 л, 0,75 л, Магnum (1,5 л),
Двойной Магnum (3 л)

Органолептические 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.