FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2018



Formati

0,375 *л*, “Бордосская” бутылка (0,75 *л*), “Магнум” (1,5 *л*), “Двойной магнум” (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2018

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Вино – символ замка Нипоццано, исторического поместья Фрескобальди, расположенного в нескольких километрах к северо-востоку от Флоренции. «Нипоццано Ризерва» - символ винодельческих традиций Тосканы и неразрывной связи с терруаром.

Климатическая тенденция

За холодной зимой — особенно в феврале, когда неоднократно шёл дождь и снег, — последовала переменчивая весна. Солнечные дни чередовались с дождливыми, причём иногда дожди были весьма интенсивными. Осадки помогли пополнить запас воды в почве. Благодаря более высокой, чем обычно, температуре воздуха виноград развивался своевременно. Температура оставалась высокой в течение всего лета. Долгожданные грозовые дожди во второй половине августа освежили лозу и способствовали прекрасному созреванию винограда. Перепад дневной и ночной температуры помог винограду синтезировать ароматические компоненты и сохранить свежесть, типичную для продуктов замка Нипоццано.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и комплементарные сорта
Алкогольная степень: 13,5%

Винификация и выдержка

Свежесобранный виноград незамедлительно доставляли на винодельню. Там, сразу после очистки от веточек и листьев, виноград начинал ферментироваться в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Затем сусло оставили в чанах, чтобы оно настоялось на виноградной кожице. За этим, по-прежнему в стальных ёмкостях, последовала малолактическая ферментация. В конце года вино разлили по баррикам и выдерживали там несколько месяцев. Последующая выдержка в бутылках помогла «Нипоццано 2018» максимально проявить себя, наделив его исключительно гармоничной выразительностью.

Технические примечания

«Нипоццано 2018» отличается чудесной гармонией всех компонентов. Это вино сверкающего рубинового цвета. Букет раскрывается ароматами ягод, таких как вишня сорта «амарена», малина, черника, красная и чёрная смородина. За ними следуют деликатные цитрусовые ноты, уступающие место свежести. Цветочные ноты тоже присутствуют в букете этого вина: они напоминают ароматы душистой фиалки и цветов шиповника. В последнюю очередь проявляются нежные ароматы чёрного перца и бальзамические ноты, которые усиливают впечатление изысканной свежести. Во вкусе прекрасно уравновешены алкогольная и кислотная составляющие. Таннины весьма отчётливы и очень изысканны.