FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2020

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Это вино – символ Кастелло Нипоццано, исторического поместья Фрескобальди, расположенного в нескольких километрах к северо-востоку от Флоренции. “Нипоццано Ризерва” символизирует наши винодельческие традиции в Тоскане и нашу нерушимую связь с её терруаром.

Климатическая тенденция

Зима 2019 года в Кастелло Нипоццано была дождливой, что создало хороший запас воды в почвенном субстрате под виноградниками. Температура зимой была комфортной. Весной тоже было теплее, чем обычно. Такая погода благоприятствовала гармоничному развитию растений и завязи плодов. Тёплые дни вместе с прохладными ночами помогали лозе оставаться сильной и здоровой на протяжении всего сезона. Созревание винограда проходило в прекрасных погодных условиях, поэтому на момент сбора урожая ягоды были спелыми и здоровыми. 2020 год подчеркнул особенности этого великолепного терруара: в вине чувствуется отчётливая кислинка одновременно с высоким содержанием сахаров.

Характеристики территории

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

Винификация и выдержка

Сразу после сбора урожая виноград доставляли на винодельню. Здесь их очищали от веточек и листьев и сразу оставляли ферментироваться естественным образом в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. Когда эта фаза завершилась, сусло оставили в чанах настаиваться на виноградной кожице. Затем последовала малолактическая ферментация, она прошла в тех же ёмкостях. В конце года вино разлили по дубовым бочонкам, где оно оставалось в течение нескольких месяцев. Заключительный этап выдержки прошёл в бутылках, он позволил “Нипоццано 2020” максимально проявить свои качества и стать исключительным вином, впечатляюще гармоничным.

Технические примечания

“Нипоццано 2020” - прозрачное вино рубинового цвета средней насыщенности. Его букет раскрывается сильными ароматами лесных ягод и дикой вишни, а за ними следуют нежные ноты фиалки. Свежее и бальзамическое, вино оттенено очаровательными нотами чёрного перца, мускатного ореха и обжаренных кофейных зёрен. Вкус приятный, гармоничный, свежий, фруктовый и минеральный, а танниновая текстура — плотная и шелковистая. Очень заметно соответствие вкуса и аромата. “Нипоццано” всегда удивляет своим невероятно располагающим вкусом, который способна оценить широкая и разнообразная публика. Послевкусие обворожительное, устойчивое и сбалансированное различными компонентами вина.