FRESCOBALDI
TOSCANA

# Замок Нипоццано
# Nipozzano Riserva 2021

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Riserva 2021

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Эмблематическое вино Castello Nipozzano, исторического поместья Фрескобальди в нескольких километрах к северо-востоку от Флоренции, Nipozzano Riserva - символ тосканских винодельческих традиций и неразрывной связи с терруаром.

## Климатическая тенденция

2020 год завершился осенью, когда выпавшие за этот период осадки смогли пополнить почвенные водоносные горизонты. Зима 2021 года, напротив, характеризовалась умеренным количеством осадков и низкими температурами. Начало весеннего периода характеризовалось первоначальным прохладным и сухим периодом, за которым последовал май с обильными осадками, пополнившими запасы воды в сельской местности. Нехватка летних дождей способствовала сбалансированной водной нагрузке на лозы и придала винограду богатство цвета и аромата. Благоприятные дожди, сопровождаемые обильными бризами с холмов, позволили винограду завершить цикл созревания с необычайной элегантностью и идеальным здоровьем. Винтаж 2021 года стал богатым годом, в котором дух места проявился с большим динамизмом и энергичностью, что позволило создать вина, полностью отражающие уникальный характер Нипоццано.

## Характеристики территории

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

## Винификация и выдержка

Виноград, как только его собирали, сразу же доставлялся на винодельню. Здесь, после дестемберации, процесс спонтанной ферментации проходил в терморегулируемых резервуарах из нержавеющей стали. По окончании этого процесса вино оставалось в чанах для завершения мацерации. После выдержки на стеллажах началась малолактическая ферментация, также проводимая в нержавеющей стали. В конце года вино перелили в баррики, где оно выдерживалось в течение последующих месяцев. Дальнейший период выдержки в бутылках позволил Nipozzano 2021 в полной мере проявить себя, сделав его вином с исключительным выразительным балансом.

# Технические примечания

Nipozzano 2021 имеет прозрачный рубиново-красный цвет. Нос фруктовый и цветочный одновременно с намеками на черную смородину, чернику и малину, за которыми следуют цветочные ноты, напоминающие фиалку и собачью розу. Затем следуют пряные ноты, напоминающие о черном перце, гвоздике и звездчатом анисе. Интересны также тонкие третичные ноты и свежесть, которую придают бальзамические и цитрусовые ароматы. На нёбе ощущается приятная кислотно-алкогольная составляющая, а танинная текстура хорошо представлена, плотная и шелковистая. Вкусовое и обонятельное соответствие замечательное. Финиш приятно настойчивый и сбалансированный в различных компонентах.