FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Riserva 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2023

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

Погода в 2023 году была насыщена контрастами: они совпадали с фазами развития винограда с почти эталонной точностью. Зима в целом была очень мягкой, но всего две-три действительно холодных недели смогли погрузить лозу в глубокий зимний сон. Начало года было богато дождями, что помогло создать обширные запасы воды в почве для будущего тёплого сезона. Весна тоже была дождливой, особенно в конце мая — начале июня, в то время как температура была ниже средней. В июле погода изменилась значительно: долгая жара стала испытанием для лозы, которая выстояла благодаря водным резервам, накопленным в предыдущие месяцы. Первые же симптомы пересыхания купировались понижением температуры, начиная с конца июля. Таким образом виноград оказался в наиболее благоприятных для созревания условиях. Вина урожая 2023 года обладают сильным характером, способным выстоять в непогоду и создать изысканный напиток. Эти вина “солнечные”, но сдержанные, непростые, но гармоничные; они с точностью раскрывают сущность края Нипоццано.

Характеристики территории

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

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 2023” максимально проявить свои качества и стать исключительным вином, впечатляюще гармоничным.

Технические примечания

Nipozzano 2023 — сверкающее вино чудесного рубинового цвета. В букете присутствуют как изысканные цветочные ноты, так и нежные фруктовые. Пряные оттенки появляются чуть позже, из них можно выделить мускатный орех и гвоздику. В финале проявляются третичные ноты кофейной обжарки. Прекрасна и бальзамическая свежесть. Вкус богатый, насыщенно-фруктовый, с минеральной свежестью в послевкусии, которая делает его гармоничным и длительным. Таннинова текстура плотная, но не вяжущая. Великолепное соответствие аромата и вкуса.