FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Formati

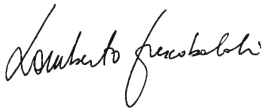
бордосская бутылка (0,75), магнум (1,5 *л*), двойной магнум (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Это вино — мечта, лелеемая годами. В поместье «Перано», очень желанном для всей моей семьи, мы выбрали виноградник «Риальцы» (итал. «пригорки»), потому что он отличается от других своей природной ступенчатостью. Это вино категории «Лучший Отбор», которое, оправдывая своё название, каждый день напоминает мне о постоянном стремлении к совершенству.



Климатическая тенденция

2015 год был гармоничным в плане погоды. После морозной и богатой осадками зимы наступила тёплая весна. Повышение температуры весной способствовало более раннему распусканию почек с последующим развитием, можно сказать без преувеличения, совершенного листового покрова. Цветение прошло в первые дни июня, когда жаркие дни способствовали прекрасной завязи плодов. Виноград начал набирать цвет также несколько раньше обычного, в начале августа, благодаря прекрасной погоде: жарким дням, сменяющимся ночной свежестью. То, что этот год оказался невероятно благоприятным для виноделия, можно отнести на счёт знойного лета, освежённого всего парой небольших дождей в середине августа. Сбор Санджовезе прошёл на третьей неделе сентября. Урожай 2015 года оказался просто невероятным по интенсивности ароматов и богатству таннинами, мягкость и бархатистость которым придали два летних дождя.

Винификация и выдержка

Грозди винограда Санджовезе аккуратно собираются вручную. По прибытии в винодельню они проходят повторный тщательный отбор. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали inox с температурным контролем. Сусло на виноградной кожице настаивается при деликатном помешивании (ремонтаже), чтобы улучшить экстракцию полифенолов. Затем вино выдерживается в новых барриках из французского дуба около 24 месяцев. Только после дальнейшей выдержки в бутылках вино «Риальцы Кьянти Классико Гран Селецione» поступает в продажу.

Технические примечания

Это вино выражает в полной мере решительный характер Санджовезе, выращиваемого на дренируемых почвах. Его рубиновый цвет одновременно насыщенный и прозрачный, гранатовые оттенки сразу говорят о полнотелости вина. Сложный букет усиливает впечатление о его структуре. В аромате доминируют фруктовые и пряные ноты: смородины, черники и чёрного перца. Они уступают место вторичным оттенкам обжаренных зёрен кофе и нотам табака. Во рту его богатство и глубина вкуса достигают высшей точки: они прекрасно сбалансированы характерной изысканностью Санджовезе, выращиваемого на этой высоте. Таннины очень отчётливы: мягкие и округлые, они прекрасно вплетены в тело вина. Послевкусие продолжительное, с второстепенными нотами, которые тут вновь проявляются.

Призы и награды

James Suckling: 95 Points
Wine Spectator: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Wine Enthusiast: 92 Points
Wine Advocate: 94+ Points
Vinous: 92+ Points