


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016



Formati

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

Rialzi 2016

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Это вино — мечта, делеемая 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

2016 год в поместье Перано начался с холодной и дождливой зимы, временами даже шёл снег. Затем наступила мягкая весна. Тепло весенних дней разбудило лозу от зимнего сна. Почки на ней начали распускаться вовремя и полностью раскрылись к 20-му апреля. От тепла на растениях образовался прекрасный лиственный покров. Уже на первой неделе июня началось цветение винограда. Тёплые летние дни, солнечные и ветреные, способствовали тому, что на лозе фотосинтез проходил наилучшим образом. Фаза созревания началась в августе, именно в тот период прошли два благоприятных дождя, подготовив виноград к превосходному, сочному созреванию. Сбор чудесного урожая начался в середине октября. На винодельню поступал виноград Санджовезе отличного качества. 2016 год подарил нам вино, исключительно насыщенное ароматами и отличающееся прекрасной структурой.

Винификация и выдержка

Виноград Санджовезе, за которым весь сезон ухаживали на лозе, аккуратно собрали вручную. По прибытии на винодельню он ещё раз подвергся тщательному отбору. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре с настаиванием на виноградной кожице и лёгким ремонтажем, чтобы извлечь максимальное количество полифенолов. Затем вино выдерживалось в течение 36 месяцев, 24 из которых прошли в дубовых барриках. После заключительного этапа выдержки в бутылках вино «Риальцы Кьянти Классико Гран Селеционе» готово поступить в продажу.

Технические примечания

“Риальцы 2016” - Санджовезе как оно есть, с решительным характером, при этом исключительно изысканное, вибрирующее и роскошное. Его цвет — красно-рубиновый, сверкающий и насыщенный. Букет сложный и гармоничный: в нём преобладают ароматы лесных ягод, фиалки и специй, за ними следуют дымные ноты обжаренного кофе и табака, которые усиливают впечатление от прекрасной структуры этого вина. Вкус отличают богатство и глубина, не имеющие аналогов. Структура плотная, мягкие и округлые танины превосходно в неё вписаны. Финал длительный и нежный.

Призы и награды

James Suckling: 96 Points

Falstaff: 94 Points

Wine Enthusiast: 91 Points

Wine Advocate: 95 Points

Luca Maroni: 92 Points