FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017



Formati

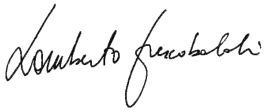
Бордосская бутылка (0,75 *л*), “Магнум” (1,5 *л*), “Двойной Магнум” (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Это вино — мечта, к которой мы стремились годами. В поместье Перано, так высоко ценимом моей семьёй, мы выделили место под виноградник Риальци, потому что оно выделяется своими тремя характерными террасами природного происхождения. “Гран Селецione” - “Выбор Лучшего”, который, как и говорит название, каждый день напоминает мне о постоянном стремлении к совершенству.



Климатическая тенденция

Зима 2017 года в поместье Перано оказалась холодной. Очень часто температура опускалась ниже нуля. Нередко шли дожди — особенно в конце февраля-начале марта — иногда со снегом. С приходом весны температура воздуха повысилась, что привело к раннему раскрытию почек на лозе. Затем снова прошла короткая волна холода и дождей, она нормализовала погоду и подготовила лозу к летнему зною. Виноград прекрасно отреагировал на такую ситуацию, тем более что в конце августа-начале сентября температура снова вернулась в пределы нормы. На момент сбора урожая виноград был совершенно здоровым, спелым, упругим и богатым цветом.

Винификация и выдержка

Виноградник Риальци находится на высоте 650 метров над уровнем моря; он расположен на трёх природных террасах с известковой почвой, обращённых на юго-запад. После сезона тщательного ухода на лозе виноград Санджовезе аккуратно собрали вручную. По прибытии на винодельню его ещё раз скрупулёзно отсортировали. Как ферментация, так и настаивание сусла на виноградной кожице прошли в ёмкостях из нержавеющей стали при установленной температуре. Сусло деликатно помешивали для лучшей экстракции полифенолов. Затем вино выдерживали 36 месяцев, 24 из них — в дубовых барриках. И только после заключительного этапа выдержки — в бутылках — “Риальци Кьянти Классико Гран Селецione” готово поступить в продажу.

Технические примечания

“Риальци 2017” - чистое Санджовезе, которое проявляет решительный и изысканный характер благодаря идеальному сочетанию типа почвы, высоты над уровнем моря и особенного микроклимата. Цвет вина насыщенно-рубиновый и сияющий. Букет сложный, он представляет собой чудесное сочетание фруктовых и пряных ароматов, исключительно гармоничное. Ноты лесных ягод, вишни, фиалки и специй — наиболее выдающиеся. За ними следуют ноты обжарки и можжевельника, которые ещё больше усиливают впечатление от Санджовезе с хорошей текстурой и неописуемым изяществом. Вкус отличается несравнимым богатством и глубиной. Таннины, плотные и округлые, прекрасно дополняют текстуру вина. Финал длительный и нежный.