FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018



Formati

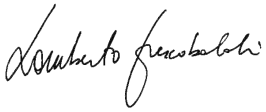
Бордосская бутылка (0,75 *л*), “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018

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

Суровая погода с заморозками, снегом и большим количеством осадков охарактеризовала зиму 2018 года. Весеннее таяние снега и повышение температуры воздуха позволили лозе распустить почки вовремя. Мягкая погода и нечастые весенние дожди помогли винограду быстро сформировать обширный листовой покров. Цветение прошло со 2 по 6 июня. Эти дни были солнечными и тёплыми, что способствовало хорошей завязи. Виноград начал набирать цвет около 10 августа благодаря отличной погоде: днём было жарко, а ночью виноград хорошо продувался свежим ветром. Год стал чудесным для виноделия из-за жаркого лета, в течение которого прошло всего два дождя — в июле и в начале августа. Сбор урожая начался 10 сентября, виноград был исключительного здоровья и качества. Вино урожая 2018 года можно считать великолепным: оно обладает насыщенным ароматом и богато таннинами, мягкими и бархатистыми — благодаря двум летним дождям и солнечному сентябрю и октябрю.

Винификация и выдержка

Виноградник Риальци находится на высоте 500 метров и выше 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. Ферментация 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 2018” - вино рубинового цвета, глубокого и сверкающего, с лёгкими гранатовыми отблесками. Его букет — одновременно обширный и изысканный. Больше всего заметны ноты подлеска, которые дополняет аромат вишни. Из цветочных нот преобладает аромат розы, из пряных — можжевельника и корицы. Назальную дегустацию завершают третичные ноты, превосходно вписанные в тело вина. Вкус гармоничный, тёплый и сухой. Таннины мягкие и шелковистые. Финал очень долгий и устойчивый.