FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019



Formati

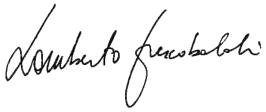
Бордосская бутылка (0,75 *л*), “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019

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 2019 года была холодной и дождливой, временами даже шёл снег. Весенняя оттепель помогла почкам на лозе распуститься в типичный период для Санджовезе, растущего на высоте 500-600 метров над уровнем моря. Мягкая погода весной помогла листве покрыть лозу полностью. Цветение прошло с 7 по 10 июня. Солнечная и тёплая погода с приятным ветром способствовала хорошей завязи ягод. Фаза созревания началась в должное время — в начале августа, благодаря оптимальным условиям: жарким дням и свежему ночному ветру из лесов, окружающих виноградники поместья Перано. Это было очень жаркое лето без скачков температуры, с дождём в середине августа, который был важным событием для того, чтобы 2019 год запомнился исключительным. Вина урожая 2019 года по праву можно считать великолепными из-за их насыщенного аромата и богатых таннинов, которые стали мягкими и бархатистыми благодаря августовскому дождю.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе 100%
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: 24 месяца в дубовых барриках

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

Rialzi 2019 – вино рубинового цвета, глубокого и сверкающего, с лёгкими гранатовыми отблесками. Оно источает нежные и сильные ароматы вишни и ежевики. Цветочный букет сопровождается ароматами подлеска, кедровой древесины, а также корицы и других сладких специй. Тело вина полное, тёплое и сухое. Танниновая текстура мягкая и шелковистая. Необыкновенно длительное и устойчивое послевкусие.