


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022



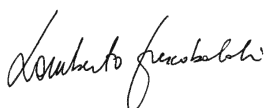
Formati

Бордоская бутылка (0,75 л), "Магнум" (1,5 л)

Rialzi 2022

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 Селеционе” - “Выбор Лучшего”, который, как и говорит название, каждый день напоминает мне о постоянном стремлении к совершенству.”



Климатическая тенденция

Зима 2022 года была холодной и дождливой, по утрам случались заморозки. Весенняя оттепель помогла почкам на лозе раскрыться вовремя. Затем тёплая погода и равномерные дожди способствовали тому, чтобы листья были густыми и раскрылись полностью. Цветение прошло с 5 по 7 июня, в солнечную погоду, которая обеспечила хорошую завязь плодов. Виноград начал набирать цвет на несколько дней раньше, чем обычно — в начале августа, когда погода была оптимальной: жаркие дни сменялись ночной прохладой. Великолепие этого винодельческого года, несомненно, в большой степени связано со знойным летом и двумя дождями в середине августа. Сбор урожая начался 18-го сентября с винограда сорта Санджовезе. Ягоды порадовали насыщенностью ароматов и богатством танинов, которые благодаря двум августовским дождям стали мягкими и бархатистыми.

Винификация и выдержка

Виноградник Риальци находится на высоте 500 метров над уровнем моря; он расположен на трёх природных террасах с известковой почвой, обращённых на юго-запад. После тщательного ухода на лозе виноград Санджовезе аккуратно собрали вручную. По прибытии на винодельню его ещё раз скрупулёзно отсортировали. Ферментация и настаивание суслу 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 Селеционе” готово поступить в продажу.

Технические примечания

Rialzi 2022 – сверкающее вино насыщенного рубинового цвета. Букет, очень разнообразный и в то же время изысканный, раскрывается чудесными фруктовыми нотами, вызывающими в памяти ароматы вишни и ежевики. Прекрасны и ноты цветущего шиповника, великолепны третичные ноты кофейных зёрен и табака, придающие большей сложности букету. Тело вина “мясистое”, тёплое и сухое, таниновая текстура — мягкая и шелковистая. Невероятно длительное послевкусие.