FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2011



Formati

0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2011

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Вино происходит с самых старых лоз поместья Ниподзано, которые отличаются мощной и глубокой корневой системой. Невероятно сложное и гармоничное, это вино категории «ризерва» вызревает по старинной тосканской традиции в течение 24 месяцев в больших дубовых бочках.

Климатическая тенденция

В течение августа наблюдались две чрезвычайно важные климатические ситуации, позволившие добавить силу природных факторов к характеристикам винограда. Для первой половины августа были характерны солнечные дни с дневными температурами, превышающими 30°, и очень холодные ночи. Во второй половине августа, напротив, солнечная энергия придавала силу и концентрацию красному винограду, такому как Санджовезе. В результате удалось получить красный виноград, здоровый, хорошо созревший, концентрированный и богатый на полифенолы. Сбор винограда Веккье Вити состоялся 3 октября. Санджовезе: кое-где не удалось сохранить лозу, но в этом году Нипоццано возместил утраты сполна. Самые первые урожаи со свежим фруктовым ароматом. В дальнейшем, благодаря солнечной погоде в сентябре, нам удалось довести Санджовезе, который растет в этом хозяйстве, до уровней вызревания мякоти и кожицы, которого можно достичь только в лучшие годы.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Ниподзано
Альтиметрия: 300 м над уровнем моря
Поверхность: 20 га
Контакт: юго-восток
Тип почвы: известняковые, с хорошим дренажем и низким содержанием органических веществ
Плотность растений: от 2500 лоз/га
Разведение: Гюйо
Сорт Вино: Санджовезе и сопутствующий виноград (Мальвазиа нера, Колорино, Канайоло)
Алкогольная степень: 14,50%
Время мацерации: 20 дней, с частым ремонтажем
Яблочно-молочное брожение: Непосредственно после спиртового брожения
Выдержка: большие дубовые бочки (ботти) - 24 месяца в дубовых бочках и 3 месяца в бутылке

Технические примечания

Нипоццано Веккье Вити 2011 имеет ярко-красный цвет, светящийся и искристый. Аромат перезревших фруктов: можно различить вишню, землянику и малину. Сладкий аромат сахарной ваты и шиповника с оттенками сухофруктов, грецкого ореха и скорлупы грецкого ореха. Различим аромат специй, таких как гвоздика и анис, и финальные ноты минералов. Вкус стойкий и свежий, очень нежный. Дегустировалось в марте 2014 года

Сопряжение: Вино идеально подчеркнёт классические тосканские блюда, такие, как риболлита, паппарделле с соусом из кабана и каннеллони с фаршем из мяса с соусом бешамель. Оно также составит прекрасную пару красному мясу – печёному или на гриле.

Призы и награды

Wine Spectator: 92 Points
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
I vini di Veronelli: Sole - for the 20 most exciting italian wines
Le Guide de L'Espresso: 18,5/20 Points
Wine Enthusiast: 92 Points