

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2011



Formati
0,75 л и 1,5 л

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: Каstellо 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 (Мальвазия nera, 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