FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2012



Formati

0,75 *л*, 0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2012

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Это вино, отобранное семьей Фрескобальди для продолжения традиции резервирования частной коллекции вин для новорожденных семейства, берет начало от винограда Веккье Вити (старые лозы) хозяйства___ Кастелло ди Нипоццано, имеющего разветвленную корневую систему. Многообразное и изысканное, вино выдерживается в течение 24 месяцев в дубовых бочках в соответствии с давними традициями Тосканы.

Климатическая тенденция

Для зимы 2012 были характерны низкие температуры, в том числе__ ниже нуля в январе. В феврале отмечались сильные снегопады. Прохладная весна с равномерным распределением осадков способствовала насыщению слоев почвы, обеспечив хорошие запасы воды для виноградников, особенно в летний период, когда наблюдается максимальный рост, и гроздья начинают темнеть и созревать. Лето, напротив, знойное и сухое, отличалось рекордами температур выше 35°C и сильным снижением температуры ночью. Виноград Веккье Вити более стоек к неблагоприятным климатическим условиям и имеет глубокий корневой аппарат, проникающий в почву и собирающий все необходимые субстанции. Нипоццано Веккье Вити является плодом большой работы на винограднике с целью найти баланс между всеми компонентами, характерными для этой благоприятной территории.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано
Альтиметрия: 300 м над уровнем моряl
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%
Время мацерации: 20 дней с частой заменой
Яблочно-молочное брожение: Осуществляется сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Дубовые бочки - 24 месяца в дубовых бочках и 3 месяца в бутылке

Технические примечания

Вино выраженного рубиново-красного цвета с живым оттенком, несмотря на два года, проведенные в бочке. В аромате преобладают темные дикие ягоды, такие как черная смородина и ежевика. Ароматы развиваются в бутылке: уже появились перец и корица, и будет интересно проследить за их развитием в ближайшие годы. Умеренная вязкость во рту, не распространяющаяся, приятный вкус и хорошее тело. Нипоццано Веккье Вити имеет длительное благородное фруктовое послевкусие. Дегустировалось в марте 2015 года.

Сопряжение: Хорошо подходит к таким блюдам, как классический суп риболлита, паппарделле с рагу из кабанятины и каннеллони с мясом. Идеально с блюдами из красного мяса, запеченного в духовке или на гриле.

Призы и награды

Wine Spectator: 90 Points