FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2013



Formati

0,75 *л*, 0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2013

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

Зима 2013 года оказалась холодной, днём температура часто опускалась ниже нуля, иногда случались даже довольно сильные снегопады. Весна была прохладной, дожди выпадали равномерно в течение всего сезона. Лето также выдалось особенно прохладным. Были отмечены пики жары лишь в конце июля и первой трети августа, что способствовало созреванию винограда. Разность дневных и ночных температур сделала процесс созревания постепенным и размеренным. Vecchie Viti (Веккье Вити), благодаря особенностям винограда, из которого получено, обладает всеми необходимыми свойствами высококачественного вина: оно прекрасно хранится, не теряя своей свежести, изысканности и гармоничности. Эти качества наделяют вино ярким характером, отлично выражающим величие тех мест, где оно родилось. С 1300 года семья Фрескобальди вкладывает в создание этого вина всё уважение и любовь к родной земле.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано
Альтиметрия: 300 м над уровнем моря1
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: 13,5%
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

Nipozzano Vecchie Viti 2013 (Нипоццано Веккье Вити 2013) – вино насыщенного рубинового цвета. В его аромате гармонично сочетаются фруктовые ноты бергамота и апельсина с нотами обжаренных кофейных зёрен и чая с жасмином. Вкус свежий, сложный, длительный и гармоничный; насыщенность таннинами придаёт вину шелковистость. Хорошо проявленая кислотность изящно сбалансирована с его крепостью. Малиновые тона в финале оттеняет лёгкая нота лакрицы и можжевеловых ягод.

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

JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Gold
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
The Wine Advocate: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points