FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2014



Formati

0,750л – 1,5 л - 3л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2014

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

В целом более тёплая, чем обычно, зима и мягкая весна 2014 года способствовали раннему распусканию почек на лозе. Лето, весьма прохладное, но с равномерными осадками, замедлило фазы развития и роста растений до среднестатистических. Всплески жары в конце июля и в первой декаде августа способствовали тому, что виноград сорта санджовезе начал набирать цвет. Разность дневной и ночной температуры благоприятно сказалась на постепенном созревании винограда.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано
Альтиметрия: 250 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
Возраст виноградника: 40 лет
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

Нипоццано Веккье Вити 2014 (Nipozzano Vecchie Viti 2014) – вино насыщенного красно-рубинового цвета. В букете – гармония между нотами цветущего абрикоса, плодов шиповника и ванили. Вкус свежий, сложный, долгий и гармоничный. Таннины создают прекрасную шелковистую структуру вина. Кислотная составляющая играет важную роль, изящно дополняя алкогольную. Присутствуют ноты малины, смородины, крыжовника, и едва уловимый оттенок белого перца и какао-порошка в финале.

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

Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Wine Spectator: 90/100