FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2016

Formati

0,375 *л*, “Бордосская бутылка” (0,75 *л*), Магнум (1,5 *л*), Двойной Магнум (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2016

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Это вино было выбрано семьёй Фрескобальди, чтобы продолжить традицию и сохранить частную коллекцию для новых поколений. Оно производится из винограда с самой старой в Кастелло Нипоццано лозы, имеющей длинную и разветвлённую корневую систему. «Веккье Вити» буквально означает «старая лоза». Многообразное и изысканное, вино выдерживается в течение 24 месяцев в дубовых бочках в соответствии с давними традициями Тосканы.

Климатическая тенденция

2016 год в Кастелло Нипоццано оказался прекрасным для виноделия. Весна пришла с небольшим запозданием. Она оказалась прохладной и дождливой, особенно в период цветения. Лето, напротив, было тёплым. Дождей с конца июня до начала сбора урожая выпало мало. Особенно жарким и солнечным выдался август.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Нипоццано
Сорт Вино: Санджовезе с сортами, традиционно его дополняющими
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: дубовые бочки - 24 месяца и 3 месяца в бутылках

Винификация и выдержка

Сбор урожая начался в конце сентября. Только что собранный урожай сразу отправляли на винодельню. После очищения гроздей от веток и мусора виноград помещали в цементные ёмкости, где и проходила его самостоятельная ферментация. По её окончании сусло помещали в ёмкости из нержавеющей стали, где оно настаивалось на виноградной кожице. Затем будущее вино выдерживали в 30-литровых дубовых бочках в течение 24 месяцев. Последняя стадия выдержки, уже в бутылках, помогла гармонизировать все его компоненты и подарила нам возможность в полной мере оценить качество уже готового вина.

Технические примечания

“Vecchie Viti 2016” - великолепный продукт удачного для виноделия года. Его красно-рубиновый цвет насыщен и чист. Фруктовые и цветочные ноты его аромата прекрасно оттенены пряными. Ароматы шиповника и фиалки выделяются из общего букета и гармонично дополняются нотками красных лесных ягод. В завершении проявляются настойчивая бальзамическая и дымная ноты. Вкус шелковистый благодаря изысканным таннинам. Кислинка идеально уравновешена алкогольной составляющей. Финал долгий и устойчивый.

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

Gambero Rosso: 3 Bicchieri