

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2016



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2016

Кьянти РУФИНА Ризерва DOCG

Это вино было выбрано семьёй Фрескобалди, 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. «Векье 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 танинам. 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