



Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2016

Климатическая тенденция

2016 год в Каstellо 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

Сорт Вино

Санджовезе с сортами,
традиционно его дополняющими

Алкогольная степень

13,5%

`fsb.specificationattributes.$maturazione`

дубовые бочки - 24 месяца и 3
месяца в бутылках

`fsb.sliderTitles.vinificationslider`

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

Доступные форматы

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

Органолептические 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 ragu
из кабанятины и каннелони с
мясом. Идеально с блюдами из
красного мяса, запеченного в
духовке или на гриле.