FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2017

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2017

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

Зима 2017 года была сухой и мягкой. Весной преждевременное раскрытие почек стало началом раннего развития лозы. Весенние дожди пополнили запасы воды в почве, обеспечив прекрасное цветение — тоже раннее по сравнению с предыдущим годом. Сбор урожая 2017 года начался в конце августа, после жаркого и сухого лета, которое подарило нам качественный спелый виноград, сочный и насыщенный цветом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе с сортами, традиционно его дополняющими
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Виноград Санджовезе, как и традиционные комплементарные сорта винограда, сразу после сбора урожая доставляли на винодельню. Здесь, после очистки от веточек и листьев, сразу начинался процесс естественной ферментации сусла в ёмкостях из цемента. Когда он завершился, сусло оставили в чанах, чтобы оно настоялось на виноградной кожице. Затем выдержка продолжалась в деревянных бочках, где вино оставалось в течение необходимого времени. Завершающий этап выдержки в бутылках помог привести к гармонии все компоненты вина, позволяя в полной мере оценить его при дегустации.

Технические примечания

“Веккье Вити 2017” - вино изумительного рубинового цвета, сияющего и насыщенного. В аромате — энергия, отличающая этот год. Первичные ягодные ноты затем становятся более определёнными: в букете можно различить ароматы малины, земляники, вишни сорта «амарена», чёрной смородины и ежевики. Затем они сменяются сладостью ванили и дополняются бальзамическими нотами. Можно уловить также лёгкие оттенки перца и корицы. Вкус вина округлый и невероятно изысканный. Алкогольная составляющая прекрасно уравновешена кислинкой. Таннины мягкие и хорошо вписываются в текстуру вина. Послевкусие напоминает о ягодах можжевельника, оно минерализованное и одновременно долгое и сочное.

Призы и награды

James Suckling: 93 Points