FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2018



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2018

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

После холодной зимы — особенно в феврале, когда часто шёл дождь и снег — наступила переменчивая весна. Солнечные дни сменялись дождливыми, причём иногда дожди были весьма сильными. Дожди пополнили запасы воды в почве. Благодаря весеннему теплу, развитие растений проходило своевременно. Высокая температура была отмечена и в течение всего лета. Несколько ливней во второй половине августа освежили лозу и помогли ягодам превосходно созреть. Разница дневной и ночной температуры способствовала образованию ароматических веществ в винограде и свежести, типичной для вин Кастелло Нипоццано.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и традиционные дополняющие сорта
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: 24 месяца в деревянных бочках

Винификация и выдержка

Виноград сорта Санджовезе и традиционных дополняющих сортов сразу после сбора доставляли на винодельню. Там его очистили от веточек и листьев, после чего начался естественный процесс ферментации в цементных ёмкостях. Когда процесс завершился, сусло оставили в чанах, чтобы оно настоялось на виноградной кожице. Затем выдержка продолжилась в дубовых бочках, что привело к гармонии все компоненты вина и теперь позволяет оценить его в полной мере, как только вы откроете бутылку.

Технические примечания

“Веккье Вити 2018” - вино чудесного рубинового цвета, насыщенного и сверкающего. В фруктовом аромате выделяются ноты красной и чёрной смородины, малины и вишни сорта «амарена». Прекрасны и цветочные ноты фиалки, шиповника и акации. Пряные ноты тоже весьма интересны: они вызывают в памяти ароматы белого перца, кардамона и можжевельника. В финале проявляются прекрасные нотки чёрного чая. Вино исключительно изысканно, алкогольная и кислотная составляющие превосходно гармонизированы, ментольные и бальзамические оттенки ещё больше добавляют свежести. Таннины очень нежные, но они ощущаются. Прекрасна и минерализованность вина, которая заметна в финале.