

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2018



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2018

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

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

“Векье 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. Танины очень нежные, но они ощущаются. Прекрасна и минерализованность вина, которая заметна в финале.