FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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»). Сложное и изысканное, вино выдерживается в течение 24 месяцев в дубовых бочках в соответствии с давними традициями Тосканы.

Климатическая тенденция

В Кастелло Нипоццано зима 2019 года характеризовалось длительными периодами солнечной погоды при низкой температуре. Весна была свежей, дожди обеспечили хорошие запасы воды в почве, которые потом пригодились жарким летом. В этом сезоне была значительная разница между дневной и ночной температурой, которая помогла лозе охладиться ночью. Также этому способствовал типичный для этого периода бриз с Апеннинских склонов. Таким образом, виноград во время созревания сопровождало сочетание солнечного тепла и освежающего бриза. Ягоды к началу сбора урожая были в прекрасном состоянии здоровья. Типичные вина этого региона отличились выраженной кислинкой и шелковистыми таннинами.

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, где вино оставалось в течение необходимого для созревания времени. Последующая фаза выдержки — в бутылках — привела к гармонии все компоненты вина и теперь позволяет оценить его в полной мере, как только вы откроете бутылку.

Технические примечания

“Веккье Вити 2019” - вино чудесного насыщенного рубинового цвета. В букете заметны фиалковые ноты, которые сопровождают ноты вишни сорта “амарена”, сливы, черники и ежевики. Интересны и ноты чёрного перца и корицы в сочетании с нотками свежих грецких орехов. Всё завершается типичными бальзамическими оттенками и изысканными нотами обжарки. Гармония алкогольных и кислотных компонентов очень впечатляет; таннины бархатисты. Прекрасна и минерализованность вина, которая заметна в финале.