

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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 Каstellо 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 Каstellо Нипоццано зима 2019 года характеризовалась 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

“Векье 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; танины бархатисты. Прекрасна и минерализованность вина, которая заметна в финале.