

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2020



Formati

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

Nipozzano Vecchie Viti 2020

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

Климатическая тенденция

Зима 2019 года в Кастелло Нипоццано была дождливой, что создало хороший запас воды в почвенном субстрате под виноградниками. Температура зимой была комфортной. Весной тоже было теплее, чем обычно. Такая погода благоприятствовала гармоничному развитию растений и завязи плодов. Тёплые дни вместе с прохладными ночами помогли лозе оставаться сильной и здоровой на протяжении всего сезона. Созревание винограда проходило в прекрасных погодных условиях, поэтому на момент сбора урожая ягоды были спелыми и здоровыми. 2020 год подчеркнул особенности этого великолепного терруара: в вине чувствуется отчётливая кислинка одновременно с высоким содержанием сахаров.

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

“Нипощано Веккье Вити 2020” - сверкающее рубиново-красное вино без осадка. Букет богатый и сложный: ноты черешни, черники и ежевики дополнены типичными цветочными нотами душистой фиалки и дикой розы. Вторичные ноты очень разнообразны — это и бальзамические оттенки, и запахи подлеска, и слабый аромат незрелого грецкого ореха. Вкус гармоничный, кислотка уравновешена полным телом — благодаря прекрасному урожаю винограда в том году. Таниновая текстура шелковистая, как это часто бывает у лучших вин из самых старых виноградников. Финал украшают изящные минеральные ноты, делая его ещё дольше.