

**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 помогали 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.