FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Нипоццано
Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2021

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

Дожди в конце осени 2020 года смогли создать значительный запас воды в почве. Зимой 2021 года осадки были умеренными, а температура — достаточно высокой. Начало весны отметилось похолоданием и сухостью. Следующий период похолодания случился в мае. Тогда же прошли обильные дожди, которые ещё более увеличили водные резервы под землёй. Отсутствие дождей летом помогло удалить переизбыток влаги и привести лозу в гармоничное состояние. В результате этого виноград обрёл роскошный цвет и аромат. Затем благоприятные дожди и сильный бриз, дующий на холмах, сопровождали последнюю фазу созревания превосходного здорового урожая. 2021 год оказался богатым: сильный дух этих мест проявился динамично, вдохновив нас на создание вин, которые полномерно отражают уникальный характер 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, 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

Nipozzano Vecchie Viti 2021 – вино насыщенного и сверкающего рубинового цвета. Букет сложный и изысканный, с хорошо различимыми фруктовыми и цветочными нотами. Аромат красных и чёрных ягод сопровождают типичные ноты душистой фиалки и розы. Элегантность вина подчёркнута сочетанием освежающих бальзамических нот, приправленных пряными оттенками. Кислотно-алкогольный баланс оптимален. Зрелые таннины весьма приятны, они придают вину превосходную текстуру. Невероятно изысканное и сложное вино с долгим устойчивым послевкусием.