

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2022





Nipozzano Vecchie Viti 2022

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.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и традиционные дополняющие сорта

Алкогольная степень: 14%

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

Vecchie Viti 2022 – вино рубинового цвета. В фруктовой составляющей букета преобладают ягодные ароматы. Уже сейчас, после трёх лет выдержки, можно уловить пряные ноты перца и корицы; будет интересно проследить ещё большее их раскрытие со временем. Богатство аромата отражается и во вкусе вина, сложном и устойчивом, с нотами ежевики и крыжовника. Очень гармоничные таннины кажутся мягкими, они отлично дополняют изысканность вина. Хорошая насыщенность и полнотелость вина "Нипоццано Веккье Вити" проявляется также в устойчивости его вкуса и приятном долгом фруктовом послевкусии.