

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2022



Formati

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

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 танины 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.