


FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2021



Formati
0,75 l

Viacroce 2021

“Каждая гроздь Санджовезе, что растёт в Пьеве Червоньяно, содержит силу той местности, которая рассказывает древние истории. Это вино, происходящее из одного виноградника, - наша интерпретация той силы, наша дань уважения земле, которая не устаёт удивлять нас своей уникальностью”.

Климатическая тенденция

2021 год был неплохим в плане погоды. Дожди были скудными, они прошли большей частью в январе и феврале при максимально низкой температуре. В конце марта на лозе начали раскрываться почки, но похолодание в начале апреля замедлило их развитие. Тёплая погода в июне способствовала цветению, которое прошло в середине месяца. Виноград начал набирать цвет в конце июля и быстро созрел, поскольку в августе и сентябре прошло мало дождей. Виноград был превосходным. Урожай 2021 года отличился насыщенным цветом, ароматом спелых ягод и гармоничной танниновой текстурой.

Винификация и выдержка

Виноград Санджовезе собирают вручную на одном винограднике. Брожение сусла происходит в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре в течение 25 дней. Настаивание сусла на виноградной кожице позволяет экстрагировать полифенолы. Этому также способствует частое помешивание на начальном этапе брожения. Малолактическая ферментация проходит в тех же чанах, прежде чем сусло перельют в деревянные бочки. Выдержка проходит в течение 24 месяцев в бочках из французского дуба по 50 гл и затем — одного года в бутылках.

Технические примечания

“Viacroce” 2021 – вино чудесного рубинового цвета, глубокого и насыщенного. Его букет невероятно интригующий и сложный, с нотами спелой черешни и малины, а также граната. За ними следуют ноты фиалки, ароматических трав и специй. Со временем проявляются третичные ноты обжарки, хорошо вписанные в общий аромат. Во рту вино воспринимается как очень объёмное, с плотной танниновой текстурой. Очень изысканное, благодаря гармонии алкогольной и кислотной составляющих. Долгий и устойчивый финал.