

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Замок Нипоццано Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

Бордоская бутылка (0,75 л), "Магнум" (1,5 л), "Двойной магнум" (3 л)

Nipozzano Vecchie Viti 2021

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

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 сопровождаются типичными нотами душистой фиалки и розы. Элегантность вина подчеркнута сочетанием освежающих бальзамических нот, приправленных пряными оттенками. Кисотно-алкогольный баланс оптимален. Зрелые танины весьма приятны, они придают вину превосходную текстуру. Невероятно изысканное и сложное вино с долгим устойчивым послевкусием.