FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009



Formati

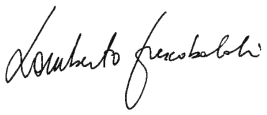
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009

Тоскана IGT

Ярко выраженное мерло с твёрдой и сухой глинистой почвы виноградников Ламайоне (Lamaione). Производится с 1991 года в усадьбе КастельДжокондо (CastelGiocondo) в Монтальчино.



Климатическая тенденция

Сбор урожая полностью завершился 9 октября. Весной, как и в предыдущие годы, шли обильные ливни, что явилось серьёзным испытанием для персонала, работающего на винограднике, который старался обеспечить лозам условия для нормального роста и одновременно вести борьбу с вредителями, однако благодаря дождям сформировался достаточный запас подпочвенной влаги. В июне и июле, напротив, выпало немного осадков, что позволило восполнить отставание вегетативного цикла и ускорило созревание винограда. Лозы смогли проявить свои лучшие свойства, а плоды созрели несколько раньше по сравнению с предыдущими годами. Мерло этого урожая был исключительного качества. Прохладные ночи и тёплые солнечные дни в сентябре обеспечили полное созревание этого требовательного сорта, из которого впоследствии было создано выдающееся вино. Поместье Кастельджокондо расположено на лучшем склоне холма Монтальчино, в одной из самых благоприятных для производства красных вин зон в Европе. В 2009 году природа была к ней особо благосклонна, подарив тёплые солнечные дни и мягкие летние бризы, что в итоге позволило собрать виноград великолепного качества.

Характеристики территории

Происхождение: Кастельджокондо, Монтальчино
Альтиметрия: 300 м (984 фута)
Поверхность: 12 га виноградника Ламайоне (29 акров)
Контакт: юго-запад
Тип почвы: глинисто-известняковые, богатые минеральными элементами. PH слегка щелочной
Плотность растений: 5500 лоз/га
Разведение: кордоне сперонато
Возраст виноградника: более 20 лет
Сорт Вино: 100% мерло
Алкогольная степень: 15% Об.
Время мацерации: 4 недели
Яблочно-молочное брожение: непосредственно после спиртового брожения
Ёмкости для выдержки: 90 % новые баррики из французского дуба и 10 % бывшие уже в употреблении один раз
Длительность выдержки: 24 месяцев в баррриках и потом следующий период 12 месяцев в бутылках

Технические примечания

Lamaione 2009 обладает глубоким непрозрачным рубиновым цветом. Оно открывается пряными нотками имбиря и черничного джема, вслед за которыми проявляются ноты круассана, ванили и кокоса. В финале – тона лакрицы, смолы и пороха. Во вкусе ощущается изящная шелковистая танинная текстура. Долгое устойчивое послевкусие.

Сопряжение: Блюда долгого приготовления, такие, как мясное жаркое в горшочке, маринованное в этом же вине, рагу с грибами или говяжье филе. Прекрасно подходит также к сырам средней выдержки.

Призы и награды

Vinous: 94 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points