FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010



Formati

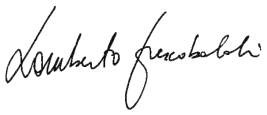
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010

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 винограда в 2010 году завершился 20 октября. Весной 2010 года отмечались частые дожди, которые в значительной мере осложнили работу виноградарей по выращиванию и санитарной защите, но своевременно подпитали подпочвенные воды. Летние месяцы характеризовались равномерным чередованием умеренных осадков и солнечных дней. И, наконец, сентябрь характеризовался идеальными климатическими условиями с холодными ночами и теплыми солнечными днями до конца сбора винограда. Лоза показала себя в лучшем виде, а виноград поступил в погреба оптимально созревшим.

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: 14,5% 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 барриках и потом следующий период 12 месяцев в бутылках

Технические примечания

Lamaione 2010 обладает чёрно-красным цветом с глубокими бордовыми отблесками. В аромате – ноты сладких ягод (вишня и спелая черника), за которыми открываются тона шоколада, кофе, мяты и лакрицы. Оттенки миндаля как свежего, так жареного, дополняются тонкими ароматами табака. Вкус яркий, с глубокими сильными танинами. Несмотря на крепкое тело, у Lamaione свежий финал с мятными нотками. Продегустировано Серджо ди Лорето в феврале 2014 года.

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

JamesSuckling.Com: 95 Points - TOP 100 Toscana
Wine Spectator: 90 Points