

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2010



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l

## 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