

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2011



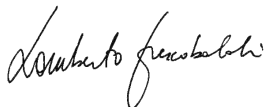
Formati

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

## Lamaione 2011

Тоскана IGT

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



## Климатическая тенденция

Вырос в год с нормальными условиями: весна отличалась умеренной температурой воздуха и равномерным выпадением осадков. Погодные условия в летние месяцы были обычными. В июле выпадали небольшие осадки, что помогло лозам избежать дефицита воды. Вторая половина августа была жаркой и солнечной, что обеспечило прекрасное созревание винограда.

## Характеристики территории

Происхождение: Кагельджокондо, 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: 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

Вино Lamaione урожая 2011 года обладает насыщенным ярко-красным цветом. Букет отличается свежими, умеренно мягкими ароматами голубики и спелой ежевики. За бальзамическими тонами и пряным запахом тимьяна и свежей перечной мяты следуют ароматы черного шоколада и лакрицы, а также кофейные ноты. Последними в букете появляются ароматы табака, обжаренного миндаля и грецкого ореха, дополненные нотами кремня и смолы. Сначала ощущается плотная текстура с великолепными танинами и удивительно гармоничным соответствием вкуса и букета. Вино Lamaione отличается очень долгим послевкусием, а финальные ноты напоминают об экспрессивном и насыщенном вкусе.

**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

Wine Spectator: 90 Points