FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011



Formati

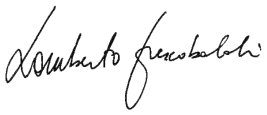
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011

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

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: 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: 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