

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2012



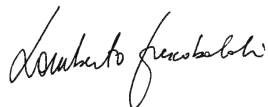
Formati

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

## Lamaione 2012

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

Лето 2012 было жарким, с весьма умеренными осадками. Особенная сухость этого сезона способствовала гармоничному росту и созреванию винограда. Несмотря на то, что сбор урожая продолжался довольно долго, наш виноград всё это время сохранился прекрасно – первое условие для создания хорошего вина. Солнечный свет и тепло 2012 года наделили вина КастелДжокондо необычайной силой и богатством.

## 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

Прозрачное вино насыщенного пурпурного цвета, Ламайоне 2012 (Lamaione 2012) обладает хорошей консистенцией. Букет раскрывается ароматами ежевики и черники, за которыми следуют пряные ароматы гвоздики и чёрного перца, горького шоколада с лёгкой примесью бальзамических нот эвкалипта и тимьяна. Вкус тёплый, мягкий, многогранный. Хорошо чувствуются танины, текстура вина плотная и шелковистая. Финал долгий и отчётливый.

**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: 93 Points

Wine Spectator: 93 Points

The Drinks Business: 94 Points

Mondial Du Merlot: Argent Medal