FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012



Formati

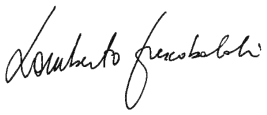
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 консистецией. 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 таннины, 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