


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013



Formati

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

Lamaione 2013

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

Смена сезонов 2013 года проходила очень благоприятным для лозы образом: весна была свежей, с регулярными дождями, а лето жарким, но без резких скачков температуры. В период созревания винограда дневное солнце и ночная прохлада помогли ему полностью вызреть, оставаясь здоровым.

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

Ламайоне 2013 (Lamaione 2013) — продукт особенно благоприятного для мерло года. Виноград вызрел полностью медленно и постепенно, благодаря ясной погоде без излишнего зноя. Вино отличается насыщенным и глубоким рубиновым цветом. Букет мгновенно поражает сложностью и богатством: ноты чёрной смородины, лесных ягод и вишни сорта «амарена» смешиваются с деликатными нотками ванили и кофе. Обволакивающее, с ягодным привкусом и бархатными таннинами, абсолютно лишённое всякой резкости, вино оставляет долгое послевкусие.

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

Falstaff: 93 Points