FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014



Formati

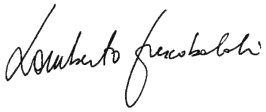
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014

Тоскана IGT

Производимое с 1991 года в поместье Кастельджокондо, Ламайоне - это изысканное тосканское мерло, прекрасно структурированное и очень гармоничное. В этом уголке Тосканы лоза сорта Мерло нашла терруар с прекрасным сочетанием постоянного климата, подходящей почвы и высоты над уровнем моря, что помогло ему проявить решительный характер и утончённую сложность.



Климатическая тенденция

Зима 2014 года была мягкой, а лето прохладным. Летние дожди способствовали продлению вегетативного цикла и медленному созреванию винограда.Солнечные дни сентября и хорошие перепады дневной и ночной температуры помогли ягодам достичь отличной степени спелости.

Винификация и выдержка

Огромная работа, проделанная в виноградниках в течение года, дала плоды в виде прекрасного здорового урожая. Виноград, собранный вручную в ящики и тщательно отобранный, перевезли в винодельню, где при отделении ягод от гребней виноград проходил ещё одну стадию ручного отбора. Ферментация происходила в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 28-30°, при брожении сусла около 3 недель. Затем вино выдерживалось 24 месяца в барриках из французского дуба, 80% из которых были совершенно новыми, после этого выдержка продолжалась уже в бутылках в течение 12 месяцев.

Технические примечания

Ламайоне 2014 - вино насыщенного красно-рубинового цвета, с ароматом красных и чёрных ягод. Вишня сорта «амарена», черешня, малина и смородина смешиваются с пряными нотами ванили и чёрного перца и создают поистине большой и сложный букет. Невероятно изыскан и гармоничен вкус вина. Мощная свежесть прекрасно сочетается с мягкими таннинами, оставляя место продолжительному будоражащему финалу.

Призы и награды

Bibenda: 5 Grappoli