FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015



Formati

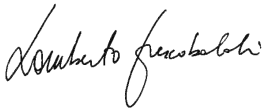
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015

Тоскана IGT

Подстёгиваемые решительностью, которая есть у каждого первопроходца, в 70-х годах прошлого века мы высадили первые саженцы Мерло на непривычной для него глинистой почве. Это был трудный, но важный шаг к тому, чтобы увидеть в 1991 году рождение вина «Ламайоне» - одинокого, сильного и бесстрашного рыцаря на холмах Монтальчино.



Климатическая тенденция

В начале 2015 года растения хорошо пошли в рост благодаря запасам воды в почве с осени и зимы 2014 года. Таким образом, весной лоза развивалась равномерно и своевременно при сухой и солнечной погоде. Затем наступила летняя жара, которую очень кстати смягчил дважды прошедший в начале августа дождь. Такая погода создала прекрасные условия для созревания винограда, богатого полифенолами и красящими веществами. Тот год подарил нам виноград сорта Мерло, из которого мы получили превосходное вино с отличной структурой и сложным букетом, подходящее также для долгой выдержки.

Винификация и выдержка

Лучшие грозди винограда «Мерло» собирали вручную в ящики. По прибытии на винодельню он проходил очистку от веток и листьев и повторный отбор наиболее качественных виноградин. Ферментация проходила в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 28-30°C. Сусло настаивалось на виноградной кожице около трёх недель. Затем вино выдерживалось в барриках из французского дуба (80% новых) 24 месяца, а затем ещё 12 месяцев в бутылках. После этого вино «Ламайоне 2015» было готово услаждать своим изысканным бархатным вкусом.

Технические примечания

«Lamaione 2015» - невероятно гармоничное вино, появившееся в очень благоприятном для виноделия году. Оно обладает насыщенным рубиновым цветом с лиловыми отблесками. Его букет дарит неповторимые ощущения. Основные ноты — фруктовые: от спелых лесных ягод (черники) до вишни. За ними следуют третичные ноты шоколада и кофе. В завершении улавливаются лакричные и мятные оттенки. Вкус сразу впечатляет одновременно широтой и глубиной: таниновая структура вина плотная, насыщенная, мягкая и бархатистая. Финал невероятно долог, с нежным фруктовым послевкусием, уравновешенным изысканными бальзамическими нотками.

Призы и награды

I vini di Veronelli: Three Stars