FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016



Formati

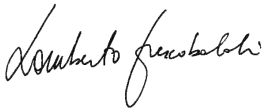
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016

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

2016 год запомнился очень типичной погодой в каждом сезоне. Весна была дождливой и тёплой, что привело к тому, что почки на лозе Мерло начали распускаться немного раньше обычного — в самом конце марта-начале апреля. Лето было жарким, с редкими освежающими дождями. Температура держалась в пределах нормы, поэтому виноград созревал медленно и постепенно, то есть наилучшим образом. Одним словом, можно было бы назвать этот год идеальным.

Винификация и выдержка

Виноград Мерло аккуратно сортировали на лозе и собирали в ящики вручную. На винодельне ягоды вручную отделяли от веток.Ферментация прошла в ёмкостях из нержавеющей стали при установленной температуре, сусло настаивалось на виноградной кожице в течение 3-х недель.Затем будущее вино выдерживали ещё 24 месяца в барриках из французского дуба, 80% из них были новыми. Последняя стадия выдержки прошла уже в бутылках и длилась 12 месяцев. По завершении этого периода вино «Ламайоне 2016» было готово дарить наслаждение своим бархатистым и свежим изысканным вкусом.

Технические примечания

“Ламайоне 2016” полностью отражает этот прекрасный год. Оно радует нас гармоничным сочетанием своих компонентов с невероятно изысканной свежестью. Вино непрозрачное, насыщенного красно-рубинового цвета с пурпурными отблесками. Букет благоухающий. Основной аромат — ягодный, тут главенствует черника, которая хорошо сочетается с освежающими бальзамическими и ментоловыми нотами. Черничный аромат — это запах слегка недоспелых, «хрустящих» ягод. Таннины очень явствуют во вкусе. Алкогольная составляющая хорошо уравновешена свежестью вина. Финал долгий и устойчивый.

Призы и награды

James Suckling: 95 Points