FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

Formati

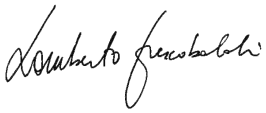
Бордосская бутылка (0,75 *л*), “Магнум” (1,5 *л*), “Двойной Магнум” (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

Тоскана IGT

Вдохновлённые смелостью, которой обладает каждый предприниматель, в 70-е годы мы высадили первые ростки Мерло на не привычные для него глинистые почвы. Мы приняли вызов, и это было важным шагом для появления на свет “Ламайоне” - одинокого рыцаря, сильного и бесстрашного — в панораме Монтальчино.



Климатическая тенденция

Зима 2017 года была мягкой, с температурой в среднем чуть выше нормы. Воздух весной и летом прогревался больше обычного, дожди были весьма скудными. Сочетание глубокой почвы и необычно сухой погоды позволили лозе хорошо развиться, а винограду — прекрасно созреть. К моменту сбора урожая виноград был здоровым, нетронутым и плотным. Обилие тепла и света в 2017 году наделило вина поместья КастельДжокондо необычайным богатством и силой.

Винификация и выдержка

Виноградник Ламайоне расположен на высоте 300 метров над уровнем моря, на приморских глинистых почвах и юго-западной стороне холма. Виноград Мерло аккуратно собирали вручную в ящики. Сразу по прибытии на винодельню его очищали от веточек и опять вручную сортировали. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. Затем вино оставили выдерживаться 24 месяца в бочонках из французского дуба (80% из них были новыми), а после — ещё 12 месяцев в бутылках. Когда этот этап завершился, “Ламайоне 2017” стало готово услаждать самый изысканный вкус и соблазнять вас свой насыщенностью и бархатистостью.

Технические примечания

Свет и тепло того года наделили “Ламайоне” невероятной силой и богатством. “Ламайоне 2017” - красно-рубиновое вино, насыщенное и непрозрачное. В аромате чудесные ноты вишнёвого и сливового конфитюра. Интригуют ноты ревеня, графита, тёмного шоколада, лакрицы и обжаренных кофейных зёрен. Вкус тёплый, мягкий и округлый. Таниновая текстура заметная и плотная, но в то же время шелковистая.

Призы и награды

James Suckling: 93,5 Points