


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2021

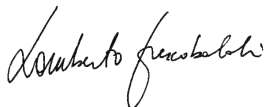


Formati

Lamaione 2021

Тоскана IGT

Вдохновлённые смелостью, которой обладает каждый предприниматель, в 70-е годы мы высадили первые ростки Мерло на непривычные 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

2021 год был весьма динамичным. Вслед за мягкой дождливой зимой, которая привела к несколько более раннему раскрытию почек на лозе, в начале апреля резкое похолодание замедлило распускание листьев. В мае температура снова поднялась и держалась высокой всё лето, которое запомнилось большой разницей между дневной и ночной температурой, а также долгим периодом зноя. Виноград к моменту сбора урожая оказался в прекрасном состоянии здоровья благодаря тёплой погоде и низкой влажности.

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 21 месяц в бочонках из французского дуба (80% из них были новыми), а после — в бутылках. Когда этот этап завершился, “Ламайоне 2021” стало готово услаждать самый изысканный вкус — благодаря особенно удачным погодным условиям того года.

Технические примечания

Lamaione 2021 — вино очень густого рубинового цвета, оно непрозрачно. Букет, сложный и интригующий, содержит в себе фруктовые ноты — от черешни и сливы до нот различных ягод. Затем можно различить ароматы какао-порошка, кофейной обжарки, листьев чёрного чая, в сопровождении тончайшего ментольного оттенка. В орту вино обволакивающее, тёплое, мягкое, с приятными таннинами. Аромат держится очень долго.