FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2022



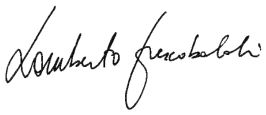
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2022

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

Начало 2022 года было холодным и сухим. Почки на лозе раскрылись в срок. Весна была дождливой в период роста винограда, что привело к быстрому и равномерному развитию растений. Лето оказалось жарким и засушливым. Тем не менее, два прекрасных дождя (один в середине июля, а другой – 15-го августа) помогли винограду вступить в фазу созревания. Затем установилась практически идеальная погода: солнечная, сухая и свежая, с хорошей разницей между дневной и ночной температурой, которая помогла винограду полностью созреть и накопить большой запас ароматических веществ и полифенолов.

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 2022” стало готово услаждать самый изысканный вкус — благодаря особенно удачным погодным условиям того года.

Технические примечания

Lamaione 2022 — вино чудесного насыщенного рубинового цвета с пурпурными отблесками. Букет отличается прекрасными, яркими фруктовыми нотами — от аромата лесных ягод до черешни. За ними следуют ноты обжаренного кофе и какао-порошка. В финале выступают бальзамические лакричные оттенки. Вкус богатый, смелый, насыщенный. Таниновая текстура плотная, но в то же время мягкая и бархатистая. Послевкусие невероятно длительное, с нежными фруктовыми оттенками, уравновешенными изысканными бальзамическими нотами.