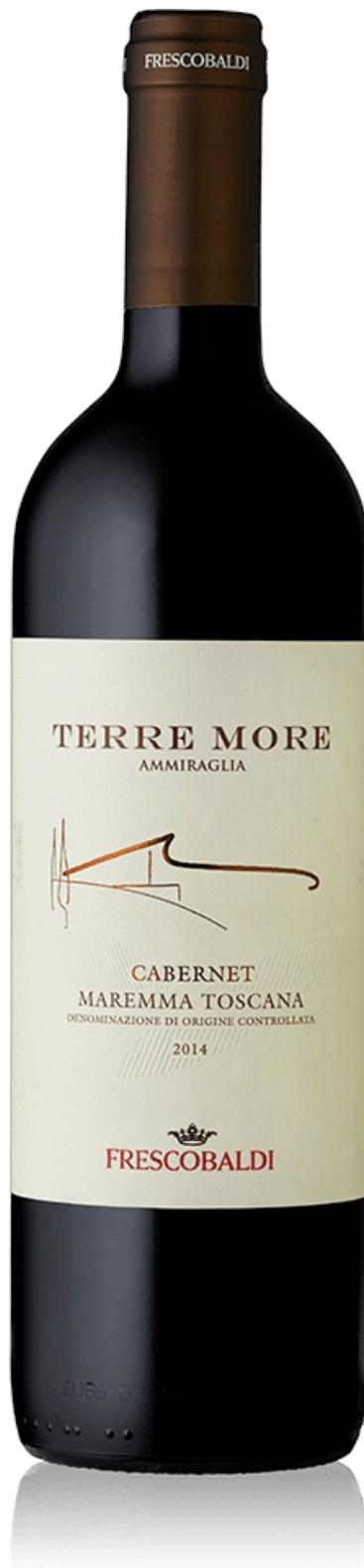



FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместъе Аммиралья Terre More 2014



Formati
0,75 л

Terre More 2014

Маремма Тоскана Каберне DOC

Terre More — плод кропотливого труда винодела, блендкаберне совиньона, мерло, каберне франа и сира, насыщенное и современное по стилю, и при этом яркое воплощение своего терруара.

Климатическая тенденция

Сезон характеризовался большим количеством осадков, что способствовало хорошей подпитке подпочвенных вод. Распускание почек наступило в первые недели апреля, в летний период имели место обильные дожди. Улучшение погодных условий в течение августа обусловило медленное и постепенное созревание винограда. Прохладная погода позволила оптимально сохранить органолептические характеристики этого сорта.

Характеристики территории

Происхождение: Комуне ди Мальяно (Гроссето) - Тоскана

Сорт Вино: каберне совиньон, каберне фран, мерло, сира

Алкогольная степень: 13,5 % Об

Время мацерации: 13 дней

Яблочно-молочное брожение: в стали, непосредственно после спиртового брожения

Выдержка: в 2-летних и 3-летних барриках - 12 месяцев

Технические примечания

Terre More урожая 2014 года ярко-красного цвета, плотное и выдержанное, искристое и тельное. Аромат очень пестрый, включает фруктовый букет черешни, ежевики и смородины, в котором можно уловить оттенки специй и бальзамические оттенки корицы и лакрицы. Мягкое и обволакивающее рот, с долгим фруктовым послевкусием. Дегустировалось в феврале 2016 года

Сопряжение: Мясо на гриле, блюда из пасты с мясным или томатным соусом. Пицца «4 сыра».

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points