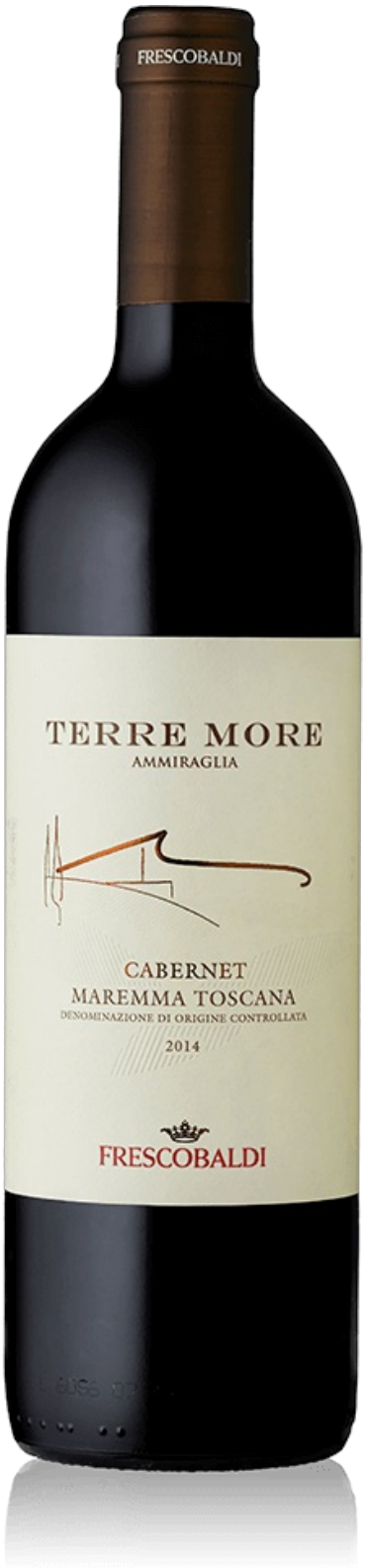
FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Terre More 2014



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 яркоевоплощение своего терруара.

Климатическая тенденция

Сезон характеризовался большим количеством осадков,что способствовало хорошей подпитке подпочвенныхвод. Распускание почек наступило в первые неделиапреля, в летний период имели место обильные дожди.Улучшениепогодныхусловийвтечениеавгустаобусловиломедленноеипостепенноесозреваниевинограда. Прохладная погода позволила оптимальносохранитьорганолептическиехарактеристикиэтогосорта.

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

Терре Море урожая 2014 года ярко-красного цвета,плотное и выдержанное, искристое и тельное. Ароматочень пестрый, включает фруктовый букет черешни,ежевики и смородины, в котором можно уловить оттенкиспеций и бальзамические оттенки корицы и лакрицы.Мягкое и обволакивающее рот, с долгим фруктовымпослевкусием. Дегустировалось в феврале 2016 года

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points