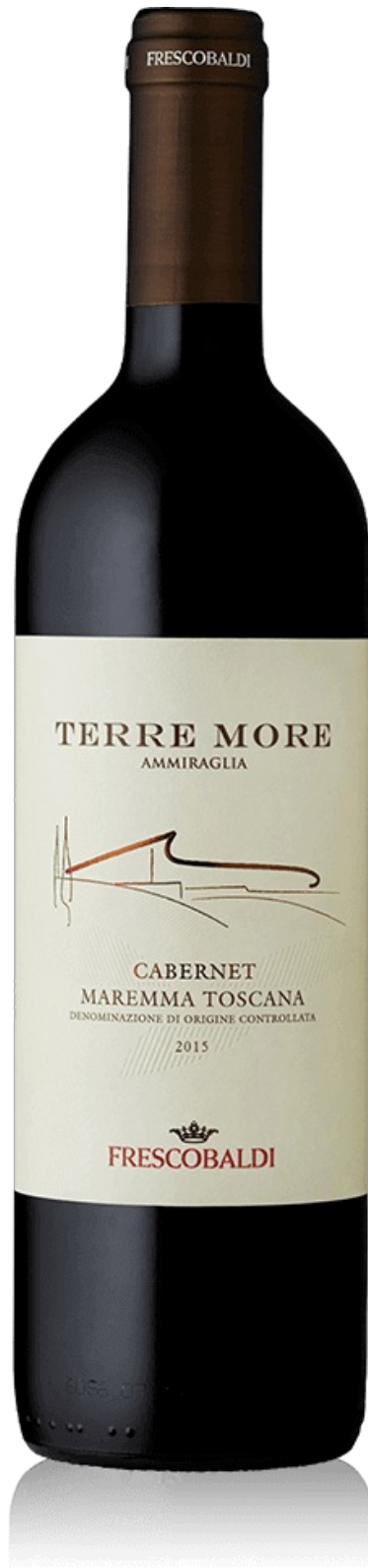


  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Поместъе Аммиралья Terre More 2015



Formati  
0,75 л

## Terre More 2015

Маремма Тоскана Каберне DOC

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

### Климатическая тенденция

Ясная осень предыдущего года сменилась зимними дождями, которые помогли создать хороший запас воды в почве. Распускание почек началось примерно на неделю позже, чем в предыдущие годы, но благоприятная погода в апреле и мае ускорила рост и развитие лозы вплоть до того, что виноград начал набирать цвет чуть раньше срока. Этому способствовала также июльская жара, смягчаемая, однако, ночной прохладой. Созревание винограда продолжалось очень плавно благодаря августовским дождям, которые понизили температуру воздуха и позволили, таким образом, создать превосходное вино с точки зрения насыщенности его полифенолами и ароматическими веществами.

### 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 2015 (Terre More 2015) – вино очень глубокого рубинового цвета, сверкающее и насыщенное. Букет сложный: фруктовые ароматы ежевики, сливы и смородины оттеняют пряные ноты ванили и корицы.

Вкус бодрящий, но в то же время мягкий, изысканные таннины прекрасно вплетаются в тело вина.

Свежее, благодаря нежной кислотке, с долгим финалом и сладким фруктовым послевкусием.

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

### Призы и награды

James Suckling.Com: 92 Points

Mundus Vini: Gold Medal