

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

Поместъе Аммиралья  
Terre More 2018



Formati  
0,75 л

## Terre More 2018

Маремма Тоскана Каберне DOC

«Terre More» получают из Каберне Совиньон с небольшим добавлением винограда сортов Каберне Франк, Мерло и Шираз. Насыщенное и изысканное, оно отличается современным вкусом, но не теряет при этом связи с территорией, которую представляет.

### Климатическая тенденция

Зимой 2018 года шли обильные дожди, иногда сопровождаемые снегом, что позволило создать большой запас воды в почве. Весна тоже изобиловала дождями, из-за чего почки на лозе начали распускаться с небольшим опозданием. Однако лето оказалось очень жарким, и всё в совокупности привело к прекрасному созреванию винограда, наполненного чудесными ароматами. Солнце и морской бриз сопровождали весь период сбора урожая, позволив винограду достичь гармоничного содержания полифенолов, что характерно для нашего климата.

### Характеристики территории

**Сорт Вино:** В основном Каберне Совиньон с небольшим добавлением Каберне Франк, Мерло и Шираз

**Алкогольная степень:** 14%

**Выдержка:** дубовые баррики, используемые повторно

### Винификация и выдержка

Виноград, аккуратно собранный, доставляли на винодельню, где начинался процесс отделения ягод от веток и сбраживание винограда в ёмкостях из нержавеющей стали. Ферментация проходила при постоянной температуре 28-30°C, сусло настаивалось на виноградной кожице 2 недели. Затем последовала выдержка в барриках из французского дуба, использовавшихся во второй или третий раз. Дополнительная выдержка вина в бутылках помогла вину стать гармоничным и максимально раскрыть свой потенциал.

### Технические примечания

«Terre More 2018» — сверкающее вино красно-рубинового цвета со сложным букетом. Ягодные оттенки, такие как ежевика и смородина, уступают место хорошо сбалансированным нотам ванили и лакрицы. Первое впечатление от вкуса — полнота и изысканность. Шелковистые танины обволакивают и хорошо встраиваются в структуру вина. Приятная кислотка дарит вину живость и гармонию. Финал долгий и интригующий. Фруктовое послевкусие невероятно приятное.

# Призы и награды

James Suckling: 91 Points