FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Terre More 2022



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2022

Маремма Тоскана Каберне DOC

Terre More производится из винограда сорта Каберне Совиньон с небольшим добавлением Мерло и Сира. Интенсивное и элегантное, оно отличается современным вкусом, не теряя при этом связи с территорией, которую оно представляет.

Климатическая тенденция

Зима 2021/2022 года характеризовалась хорошим количеством осадков, как и весна 2022 года. Это привело к правильному увлажнению почвы. Бутонизация произошла на несколько дней позже, чем обычно, но повышение температуры привело к регулярному вегетативному развитию. Летние дни с температурой выше средней привели к великолепному созреванию винограда. В результате ароматическое развитие было великолепным. Солнце и освежающий морской бриз были идеальными спутниками в период сбора урожая; и то, и другое позволило растениям достичь композиционного баланса, который был выражением этого микроклимата. Самое настоящее средиземноморское выражение Тосканы.

Характеристики территории

Сорт Вино: Каберне Совиньон с небольшим добавлением Мерло и Сира
Алкогольная степень: 13%
Выдержка: в бочках

Винификация и выдержка

Тщательно собранный виноград был доставлен на винодельню, где в стальных резервуарах прошли процессы дестемблирования и затирания. Ферментация проходила при контролируемой температуре. Затем последовал период созревания в барриках из французского дуба второго и третьего прохода. Еще один период выдержки в бутылке позволил вину сбалансироваться и раскрыть весь свой потенциал.

Технические примечания

Terre More 2022 обладает прекрасным рубиново-красным цветом с фиолетовыми оттенками. Букет варьируется от нот красных и черных ягод до более средиземноморских оттенков мирта и можжевельника. В нем ощущается прекрасная пряность, сопровождаемая третичными нотами табака. Нёбо живое, свежее, с плотной и шелковистой танинной текстурой, которая подчеркивает структуру вина. Обволакивающее, с долгим и стойким финишем.