FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Terre More 2024

Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2024

Маремма Тоскана Каберне DOC

“Терре Море” рождается из винограда Каберне Совиньон с небольшим добавлением Мерло и Шираз. Насыщенное и изысканное, оно отличается современным вкусом и не теряет связи с территорией, которую представляет.

Климатическая тенденция

2024 год в поместье “Аммиралья” начался с очень мягкой зимы. Дожди шли равномерно до самого начала весны. Они помогли создать запас воды в почве, что потом очень пригодилось жарким и засушливым летом. Высокая температура воздуха в июне способствовала прекрасному цветению лозы. В середине августа прошёл первый летний дождь и начался заметный перепад дневной и ночной температуры. Всё это позволило винограду хорошо созреть, оставаясь свежим ко времени сбора урожая, который оказался обильным и качественным.

Характеристики территории

Сорт Вино: Каберне Совиньон с небольшим добавлением Мерло и Шираз
Алкогольная степень: 12,5%
Выдержка: частично в дубовых барриках

Винификация и выдержка

Аккуратно собранный виноград доставили на винодельню. Затем ягоды очистили от веточек и оставили бродить в чанах из нержавеющей стали. Ферментация прошла при установленной температуре. Потом начался период выдержки в барриках из французского дуба, используемых повторно. Заключительный этап выдержки в бутылках помог вину прийти к гармонии и максимально выразить свои лучшие качества.

Технические примечания

Terre More 2024 – вино чудесного тёмно-рубинового цвета с пурпурными отблесками. Букет наполнен яркими ягодными нотами черники и чёрной смородины, средиземноморскими нотами мирта и можжевельника и оттенён лёгкой пряностью в финале. Вкус свежий и насыщенный. Таннины бархатистые. Послевкусие долгое и устойчивое.