

Ламайоне IGT

Lamaione IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Мерло
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Със своите богати на морска глина почви и югозападно изложение, лозето на име Ламайоне се намира на 300 метра надморска височина. Гроздето се бере внимателно на ръка и се транспортира в малки касетки. Във винарната се ронка и се сортира на ръка. Ферментацията протича при контролирана температура в съдове от неръждаема стомана.

Отлежаване

24 месеца в 80% нови барици от френски дъб, последвани от 12 месеца в бутилка.

Описание

Накратко

„През 70-те години на миналия век, водени от смелостта, необходима на всеки предприемач, ние засадохме първите лози от сорта Мерло в необичайно богат на глина терен. Това беше голямо предизвикателство, което доведе до създаването през 1991 г. на виното Ламайоне - самотен конник, горд и мощен, яздец през Монталчино.“ ~ Ламберто Фрескобалди

Дегустационни бележки

Интензивен и непроницаем рубиненочервен цвят. Носът разкрива прекрасни нотки на сладко от череша и сливи, обогатени от нотки на ревен, графит, черен шоколад, сладък корен и печено кафе. Вкусът е топъл, мек и заоблен с пълтни, но копринено-гладки танини, които са наистина забележителни.

Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.

Бележки

