

ROCCA DI FRASINELLO LACHAPELLE 2010

РОККА ДИ ФРАССИНЕЛЛО ЛАШАПЕЛЬ 2010



Вино красное сухое

Аппелласьон: Maremma IGT

Сорта винограда: 60% Санджовето, 20% Мерло, 20% Каберне Совиньон

Возраст лоз: 7-9 лет

Содержание алкоголя: 14,5%



Хозяйство Рокка ди Фрассинелло является совместным проектом топового тосканского производителя Кателлари ди Кастеллина и знаменитейшего французского Домена Барон де Ротшильд-Лафит, и изначально было задумано как великое хозяйство. Первые 7 гектаров виноградника были засажены лозами в 2000 г.

Превосходное вино, «Ле Гран Вэн» в терминологии классификации вин Бордо, максимальное выражение Итало-Французского проекта. Вино, объединяющее силу, мощь и элегантность с мягкими, закругленными танинами. По словам Кристиана Ле Сомме, энолога дома Домейн Барон де Ротшильд, который создал это вино вместе с Алессандро Челлай, «роскошное вино, с огромным состязательным потенциалом».

Вино выпущено в ограниченном количестве в честь юбилейного десятого урожая винодельни. Эксклюзивный дизайн этикетки этого вина был разработан известным американским фотографом и художником Дэвидом ЛаШапелем.

Терруар:

В центральной части Мареммы в регионе между Болгери и Скансано находятся смешанные, богатые известняком почвы, похожие по своим характеристикам на почвы Кьянти и Монтальчино. Однако здесь более высокие среднегодовые температуры – выше на 4- 6°C, что позволяет винограду созревать на 3 - 4 недели раньше, чем в Кьянти и Монтальчино. Виноградники находятся на высоте 100 м над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация: в стальных чанах при постоянно контролируемой температуре в 27°C в течение 15 дней.

Выдержка: в барриках, 80% из которых новые, далее – в бутылках. Тип бочки: 225 л бочки из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный.

Аромат: Яркий аромат с нотами клубничного варенья, специй, кожи, шоколада, свежего табака и пряных трав.

Вкус: Богатое, полнотелое вино, насыщенное зрелыми танинами, с продолжительным послевкусием с нотами фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Блюда из красного мяса и дичи, приготовленные на гриле, выдержанные сыры, традиционные блюда Тосканской кухни. Температура подачи: 16-18°C.