

LE SUGHERE DI FRASSINELLO ЛЕ СУГЕРЕ ДИ ФРАССИНЕЛЛО



Вино красное сухое

Категория: Maremma IGT

Сорта винограда: 50% Санджовето, 25% Мерло, 25% Каберне Совиньон

Возраст лоз: 12 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 180000 бутылок

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

• Второе вино хозяйства Рокка ди Фрассинелло. Имеет яркий характер, в котором Санджовето, Мерло и Каберне Совиньон ярко отражают идею итало-французского вина.

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:

Виноград собирается в первой половине сентября. Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре 26°C в течение 15 дней, с последующей малолактической ферментацией.

Вино выдерживается 12 месяцев во французских барриках, 50% из которых новые.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'2012 – 92 балла;

Wine Spectator'2012 – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный.

Аромат: Яркий аромат красных ягод, свежего табака, мяты, лепестков розы и экзотических специй.

Вкус: Невероятно округлое и яркое на нёбе, с шелковыми танинами и нотами спелых фруктов в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с красным мясом, например, приготовленном на гриле, а также с твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °C.