FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1997



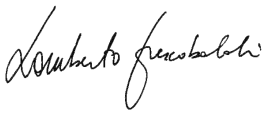
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1997

Toscana IGT

Mächtiger Merlot von den stark tonhaltigen, trockenen Böden des Weinbergs Lamaione. Weingut CastelGiocondo, Montalcino, produziert seit 1991



Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 300 m
Exposition: Südlich, Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Ton- und kalkhaltiger Boden, mineralreich, leicht alkalischer pH-Wert
Dichte der Anlage: 5.500 Weinstöcke/ha
Aufzucht: Tiefe Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Der Hauptweinberg ist von 1976 und teilweise von neuen Anlagen
Mazerationszeit: 4 Wochen
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen Gärung in Barriques durchgeführt
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche
Ausbaudauer: 18 Monate

Technische Anmerkungen

Eine schöne klare Purpurfarbe, mit kleinen Schimmer einer Rubinfarbe. Die Geruchsprobe entdeckt angenehme Mentholdüfte, die dann auf Spuren von roten fleischigen Früchten, wie Kirsche und würzigen Elementen übergehen, wie der Zimt, übergehen.

Kombination: Bestens zum Wildfleischgoulasch, nicht zu fett. Protagonist wäre Wildschwein oder Hase. Perfekt zum harten Käse, schmackhaft aber nicht scharf, mit Schweinefleisch, wie gebratener Schinken oder Kotelett, direkt im Wein in der Pfanne zubereitet.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 96 Punkte