

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2001



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l

# Lamaione 2001

Toscana IGT

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



## Klimaverlauf

In Castel Giocondo auf der westlichen Seite von Montalcino hat die Weinlese am 3. September mit den Merlot-Trauben der jungen Weinberge, die für die Produktion des Lamaione bestimmt sind, begonnen. In den Monaten September und Oktober waren die klimatischen Zustände sehr gut. Die Niederschläge Mitte September haben den Wasserstress vermieden, während mit der Oktobersonne die Trauben in einem perfekten gesunden und trockenen Zustand in den Keller kamen. Die eindeutige Mengenminderung entspricht dagegen einer besten Qualität.

## 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

**Weinsorte:** Merlot 100%

**Alkoholischer Grad:** 14,50%

**Mazerationszeit:** 4 Wochen

**Malolaktische Gärung:** Sofort nach der alkoholischen Gärung

**Ausbaubehälter:** französische Eiche: 90% neu, 10% Zweibelegung

**Ausbaudauer:** 24 Monate in Barriques, anschliessend 12 Monate Flaschenverfeinerung

## 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: 93 Punkte

AIS Duemilavini: 5 grappoli

The Wine Advocate: 92 Punkte