FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2003



Formati

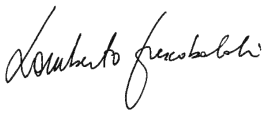
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2003

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Auf dem Weingut Castel Giocondo begann die Lese am 25. August und wurde am 4. Oktober abgeschlossen. Die Klimabedingungen, warm und sonnig wie im Rest der Toskana während der Sommermonate, waren hervorragend während der Weinlese. Die Trauben erreichten den Keller in einem perfekten Gesundheitszustand, reich an Zucker und mit einer prozentual höheren Anzahl an Schalen im Most als im Durchschnitt der vergangenen Jahren. Der Sangiovese des Weins Castelgiocondo Riserva Ripe al Convento zeigten im Keller sehr intensive Farbenoten und eine optimale Struktur. Die Aromen zeigen sich sowohl in der Nase als auch im Mund fruchtig und weich.

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%
Mazerationszeit: 4 Woche
Malolaktische Gärung: Umgehend 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

I vini di Veronelli: 3 stelle blu
Falstaff: 93 Punkte
Le Guide de L'Espresso: 17/20