FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2006



Formati

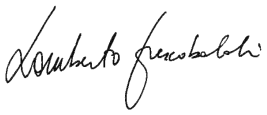
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2006

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Die Bilanz 2006 ist sehr positiv. Die Frühjahrsmonate waren gezeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederschlägen und ohne thermischen Stress. Diese waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die allen Arten von weißen und roten Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität. Die leichten sommerlichen Regenfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit einen gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig, um alle jene Eigenschaften einer Traube zu entwickeln, die für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität und großer Struktur nötig sind. Die leichten sommerlichen Regenfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit einen gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig, um alle jene Eigenschaften einer Traube zu entwickeln, die für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität und großer Struktur nötig sind.

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: 15%
Mazerationszeit: 4 Wochen
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

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: 95 Punkte
The Wine Advocate: 92 Punkte
I vini di Veronelli: 92 Punkte
Wine Access: 93 Punkte