FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2007



Formati

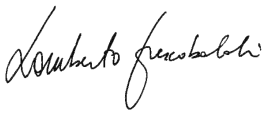
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2007

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Am 5. Oktober wurde die Weinlese 2007 auf sämtlichen Frescobaldi-Gütern beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Im Herbst ermöglichten die positiven Umstände den Weinbergen nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr herrschte ein gemäßigtes Klima mit geringen Niederschlagsmengen und fehlendem thermischen Stress. Dies bewirkte eine gleichmäßige Reifung der Trauben in optimalen Klimabedingungen , mit warmen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten: Umstand, der einen guten phytosanitäre Zustand der Trauben begünstigt hat

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 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

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.