FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010



Formati

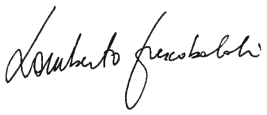
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010

Toscana IGT

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



Klimaverlauf

Am 20. Oktober endete die Weinlese 2010. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

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: Mehr als 20 Jahre
Weinsorte: Merlot 100%
Alkoholischer Grad: 14,50%
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

Im Glas schwarze Mitte mit tiefdunkelroten Reflexen in den Tränen. In der Nase sehr sanfte Aromen von Waldfrüchten, wie Vignola-Kirsche und reife Blaubeeren, gefolgt von Schokolade, Kaffee, Minze und Lakritze. Frische oder getrocknete und geröstete Mandeln werden flankiert von leichten Tabaknoten. Starker Auftritt am Gaumen, kräftiges und intensives Tanningeflecht. Trotz des mächtigen Körpers präsentiert sich das Finale frisch, mit einem Hauch von Minze .

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

JamesSuckling.Com: 95 Punkte - TOP 100 Toscana
Wine Spectator: 90 Punkte