


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014

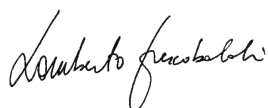


Formati
0,75 l, 1,5 l, 3 l

Lamaione 2014

Toscana IGT

Der Lamaione ist ein eleganter toskanischer Wein von großer Struktur und großem Gleichgewicht zugleich und wird seit 1991 von der Tenuta di Castelgiocondo produziert. In diesem Winkel der Toskana verbinden sich Merlot und Terroir, bestehend aus Klima, Ausrichtung und Boden, zu einem energischen, strukturierten Charakter und einer eleganten Komplexität.



Klimaverlauf

2014 war das Klima im Winter mild und im Sommer frisch. Der Regen im Sommer sorgte für eine längere Wachstumsphase und eine langsamere Reifung. Die sonnigen Septembertage mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht erlaubten es den Trauben optimal zu reifen.

Vinifizierung und Ausbau

Die großartige Arbeit im Weinberg während der Monate vor der Lese bescherte uns absolut gesunde und reife Trauben. Die Trauben wurden von Hand in Kisten gelesen und akkurat aussortiert. In der Kantine wurden die Beeren von den Stielen befreit und erneut ausgewählt. Die Gärung erfolgte in Stahlbehältern bei 28-30°C mit einer Schalenmazeration von ca. 3 Wochen. Im Anschluss wurde der Wein 24 Monate in zu 80% französischen Barrique ausgebaut, gefolgt von einer 12 monatigen Flaschenreife.

Technische Anmerkungen

Der Lamaione 2014 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Er duftet nach roten und schwarzen Früchten wie Weichsel, Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, die gemeinsam mit den Würznoten Vanille und schwarzer Pfeffer ein deutlich weites und komplexes Bukett bilden. Im Mund erweist er sich als äußerst elegant und ausgewogen mit einem frischen, sehr charakterstarkem Einschlag, gut integriert von weichen, glatten Tanninen; im Abgang vibrierend und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

Bibenda: 5 Grappoli