FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015



Formati

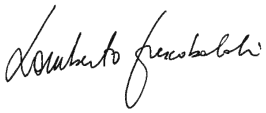
Normalflasche (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015

Toscana IGT

Angetrieben von unternehmerischem Mut, haben wir in den 70er Jahren die ersten Merlot-Reben auf einem ungewöhnlichen Lehmboden gepflanzt. Diese bedeutende Herausforderung bescherte uns 1991 den Lamaione - einen einsamen Ritter, der sich mächtig und stolz in der Landschaft des Montalcino präsentiert.



Klimaverlauf

Die Saison 2015 war von einer kräftigen Vegetation gekennzeichnet, dank der reichlichen Wasserreserven aus dem Vorjahr sowie dem Winter 2015. Der trockene und sonnige Frühling führte daher zu einem kontinuierlichen und regelmäßigen Wachstum der Reben. Der Sommer war ziemlich heiß, wobei die Hitze Mitte August von ein paar Niederschlägen abgemildert wurde. Diese Bedingungen ermöglichten eine perfekte Reife mit einer optimalen Konzentration an Polyphenolen und Farbstoffen in den Beeren. Aus den Merlot-Trauben konnten wir einen harmonischen, strukturreichen Wein mit komplexen Aromen und langer Reifezeit gewinnen.

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

Lamaione 2015 überzeugt durch seine strukturelle Ausgewogenheit, die auf den äußerst günstigen Jahrgang zurückzuführen ist. Seine Farbe ist von einem kräftigen Rubinrot mit tiefen violetten Reflexen. Sein Bouquet beschert einzigartige Emotionen: Protagonist sind die Fruchtaromen mit Noten, die von süßen und reifen Waldfrüchten bis zu Kirsche reichen. Es folgen Tertiäraromen mit Röstnoten von Schokolade und Kaffee. Am Ende tauchen Lakritz und Minze auf. Der Eindruck im Mund ist entschlossen, zeitgleich offenbart er sich weit und tief. Seine Tannine sind dicht, intensiv, weich und samtig. Der Abgang ist extrem lang, mit klaren, fruchtigen Eindrücken, die von eleganten, balsamischen Noten ausgeglichen werden.

Preise und Auszeichnungen

I vini di Veronelli: Three Stars