FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

Formati

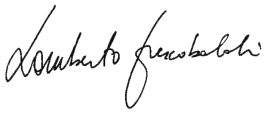
Bordeaux (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

Toscana IGT

Angetrieben vom Mut, der allen Menschen gemein ist, die voller Unternehmergeist stecken, pflanzten wir in den 1970er-Jahren unsere ersten Merlot-Stecklinge in einen ungewöhnlichen Lehmboden. Eine große Herausforderung, aus der 1991 Lamaione hervorging, ein einsamer Ritter, der sich mächtig und stolz aus der Landschaft von Montalcino erhebt.



Klimaverlauf

Die Saison 2017 zeichnete sich durch einen recht milden Winter aus, in dem die Temperaturen über dem saisonalen Durchschnitt lagen. Die Sommer- und Frühjahrsperiode war durch hohe Temperaturen und geringe Niederschläge charakterisiert. Die Kombination aus dem lehmhaltigen Boden und der besonders trockenen Jahreszeit führte zu einem ausgezeichneten vegetativen Wachstum und einer guten Reifung. Die Trauben erreichten die Lesezeit in gesundem, unversehrtem Zustand mit einer guten Konzentration. Der Lichtreichtum und die Wärme des Jahres 2017 haben den Weinen von CastelGiocondo eine außergewöhnliche Kraft und Fülle verliehen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Lamaione liegt in 300 m Höhe über dem Meeresspiegel auf marinen Lehmböden mit Südwestausrichtung. Die Merlot-Trauben wurden sorgfältig ausgewählt und von Hand in Kisten geerntet. Im Keller wurden die Trauben nach dem Abbeeren von Hand sortiert. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Anschließend reifte der Wein 24 Monate lang in zu 80 % neuen Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von weiteren 12 Monaten in der Flasche. Dank dieser Reise ist der Lamaione 2017 nun bereit, den Gaumen mit eleganten, samtigen und intensiven Empfindungen zu umschmeicheln und zu durchdringen.

Technische Anmerkungen

Das Licht und die Wärme des Jahrgangs haben dem Lamaione seine außergewöhnliche Kraft und Fülle verliehen. Der Lamaione 2017 verfügt über eine wundervolle intensive und undurchdringliche rubinrote Farbe. An der Nase entfaltet er wunderbare Aromen von Kirschmarmelade und Pflaume. Faszinierend sind auch die Noten von Rhabarber, Graphit, dunkler Schokolade, Lakritze und geröstetem Kaffee. Im Mund ist er warm, weich und rund. Die Tannine sind bemerkenswert, mit einer dichten und doch seidigen Textur.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93,5 Points

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013