

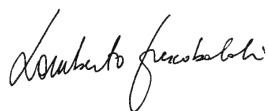
Lamaione 2022



Lamaione 2022

Toscana IGT

Getragen vom Mut jener, die Neues wagen wollen, pflanzten wir in den 1970er-Jahren auf einem ungewöhnlich tonhaltigen Boden die ersten Merlot-Reben. Eine große Herausforderung, aus der 1991 der Lamaione hervorging – ein stolzer Solitär, kraftvoll und unverwechselbar in der Landschaft von Montalcino.



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2022 war geprägt von einem kühlen, trockenen Winter und einem Austrieb im normalen Zeitraum. Das regnerische Frühjahr während der vegetativen Wachstumsphase führte zu einer guten und schnellen Entwicklung der Pflanzen. Der Sommer war trocken und heiß; ein willkommener Regen Ende Juli und ein weiterer am 15. August förderten jedoch eine harmonische Traubenreife. Es folgte ein nahezu ideales Klima: sonnig, trocken und kühl, mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die den Trauben eine ausgezeichnete aromatische und polyphenolische Reife verliehen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg liegt auf 300 Metern über dem Meeresspiegel, auf Böden aus marinen Tonablagerungen und mit südwestlicher Ausrichtung. Die Merlot-Trauben wurden sorgfältig ausgewählt und von Hand in Kisten verlesen. Nach dem Abbeeren im Keller wurden die Trauben von Hand sortiert. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Der Wein reifte dann 21 Monate lang in zu 80 % neuen Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von einem weiteren Ausbau in der Flasche. Am Ende dieses Prozesses war der Lamaione 2022 dank eines besonders günstigen Jahresverlaufs bereit, selbst die anspruchsvollsten Gaumen zu erobern.

Technische Anmerkungen

Der Lamaione 2022 zeigt sich in einem wunderschönen, tiefen Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Das Bouquet ist von intensiven Fruchtnoten geprägt – von Waldbeeren bis Kirschen – gefolgt von eleganten Röstaromen von Kaffeebohnen und Kakaopulver. Im Abgang treten frische balsamische Nuancen und Anklänge von Lakritz hervor. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, kraftvoll und von beeindruckender Intensität. Das Tannin ist dicht gewoben und zugleich weich und samtig. Der Abgang ist ausgesprochen lang, mit klaren Fruchtaromen, die durch elegante balsamische Noten harmonisch ausbalanciert werden.