FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009



Formati

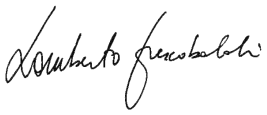
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009

Toscana IGT

Expression puissante du Merlot, sur argile fort et aride du vignoble Lamaione. Produit depuis 1991, au domaine de Castelgiocondo à Montalcino.



Conditions climatiques

La vendange 2009 s'est terminée le 9 octobre. Comme pour les années précédentes, le printemps 2009 a été marqué par des pluies régulières qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois de juin et juillet 2009 ont été quant à eux caractérisés par de légères précipitations, ce qui a permis de compenser le retard végétatif printanier et provoqué une maturation anticipée. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés à maturité légèrement plus tôt que l'année passée.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Altimétrie: 300 m au-dessus de la mer
Surface: 12 ha dans le vignoble Lamaione
Exposition: Sud-ouest
Type de sol: Terrain argileux riche en calcaire et en minéraux. PH légèrement alcalin.
Densité des plantes: 5500 pieds / ha
Élevage: Cordon en taille courte
L'âge du vignoble: Plus de 20 ans
Variété de vin: Merlot
Degrè d'alcool: 14,50%
Temps de macération: 4 semaines
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: Fûts de chêne français neufs
Durée d'élevage: 24 mois

Dégustation

Le Lamaione 2009 est doté d'une robe rouge rubis très intense et dense. Il s'ouvre sur des notes épicées de gingembre et de confiture de myrtilles, suivies par des senteurs de croissant, de vanille et de cacao. Des arômes de goudron, de réglisse et de poudre noire viennent conclure la finale. Opulent en bouche, texture tannique très épaisse et soyeuse pour une finale persistante.

Suggestions de dégustation: À servir avec des rôtis marinés dans le même vin, ragoûts enrichis de champignons, ou le filet de bœuf mijoté. À essayer avec des fromages d'âge moyen.

Prix et reconnaissance

Vinous: 94 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points