FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2010




Formati

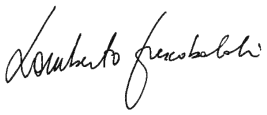
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2010

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 récolte 2010 s'est terminée le 20 octobre. Le printemps 2010 a été marqué par de nombreuses pluies torrentielles, ce qui a rendu la vie difficile aux vignerons dans leurs opérations viticoles et la lutte antifongique. Cependant, la pluie a eu l'avantage de créer des réserves d'eau souterraines. Les mois d'été ont connu à la fois des pluies raisonnables et des journées ensoleillées. Septembre a généré des conditions idéales, avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées jusqu'à la fin de la récolte. Ce qui a eu pour résultat des vignes performantes, et les raisins sont arrivés à la cave avec des degrés de maturité optimale.

## 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

Lamaione 2010 présente une robe rouge sombre avec des reflets rouges profonds. Au nez, de doux fruits rouges comme la cerise et la myrtille mûre, suivi par le chocolat, le café, la menthe et la réglisse. Des notes d'amande, à la fois fraîches et grillées, sont complétées par des subtiles saveurs de tabac. La bouche est vive avec des tanins denses et intenses. En dépit du corps gras, Lamaione offre une finale fraîche aux notes de menthe.

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

JamesSuckling.Com: 95 Points - TOP 100 Toscana
Wine Spectator: 90 Points