FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011



Formati

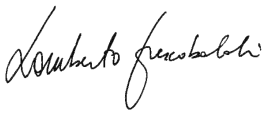
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011

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

Année régulière avec un printemps tempéré et des pluies bien réparties. L'été a commencé normalement avec quelques pluies en juillet, ce qui a évité un stress hydrique aux vignes. La seconde moitié du mois d'août a été chaud et ensoleillé, accompagnant les raisins vers une maturation parfaite.

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 en barrique, suivi d'une période de 12 mois en bouteille

Dégustation

Lamaione 2011 est d'un rouge profond et lumineux. Au nez, se distinguent des notes de myrtilles et de mûres, mais sans douceur excessive . Chocolat noir, réglisse et notes de café se succèdent aux arômes balsamiques et d'épices telles que le thym et la menthe poivrée fraîche. Sur la finale, on retrouve côte à côte des arômes de tabac, d'amandes grillées et de noix, avec un soupçon de silex et de goudron. L'attaque en bouche révèle une texture dense, des tanins remarquables, tout comme la réponse gusto-olfactive. La persistance de Lamaione est très longue, dans la finale rappelle sa puissance expressive considérable.

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
Wine Spectator: 90 Points