FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012



Formati

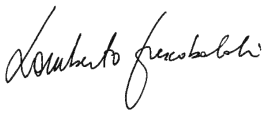
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012

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 campagne viticole a été marquée par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. La saison particulièrement sèche a favorisé le développement harmonieux des raisins. Malgré des vendanges très longues, nos raisins ont conservé un parfait état de santé jusqu'à la fin, ce qui constitue un critère primordial pour obtenir de bons vins. La lumière et la chaleur de l'année 2012 donneront aux vins de CastelGiocondo une puissance et une richesse extraordinaires.

Notes techniques

Origine: CastelGiocondo, 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

Limpide et d’une belle consistance, le Lamaione 2012 affiche une robe rouge pourpre intense. Le nez s’ouvre d’abord sur des senteurs de fruits comme la mûre et la myrtille, suivies par des arômes de clou de girofle, de poivre noir, de chocolat noir et par une légère note balsamique d’eucalyptus et de thym. En bouche, c’est une explosion de sensations, il est chaleureux, moelleux et rond. La trame tannique est remarquable et présente une texture dense et soyeuse. Finale longue et 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

JamesSuckling.Com: 93 Points
Wine Spectator: 93 Points
The Drinks Business: 94 Points
Mondial Du Merlot: Argent Medal