FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013

Formati

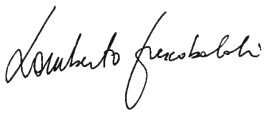
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013

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 saison 2013 a été particulièrement favorable au développement de la vigne avec un printemps frais et des pluies régulières ainsi qu'un été chaud mais sans excès. Durant la phase de maturation, l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches a permis d'obtenir un raisin sain avec une maturité optimale.

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 à 90% et un passage pour 10%
Durée d'élevage: 24 mois en barrique, suivi d'une période de 12 mois en bouteille

Dégustation

Le Lamaione 2013 est le fruit d'une année particulièrement favorable au merlot qui a pu mûrir lentement et complétement grâce à une saison ensoleillée mais sans chaleur excessive. Il présente une robe rubis intense et profonde. Son nez brille par sa grande richesse aromatique et sa complexité avec des notes de cassis, de petits fruits noirs et de griottes ainsi que des touches délicates de vanille et de café. En bouche, il est enveloppant avec des tanins veloutés sans aucune dureté et d'intenses parfums de fruits à baies noires emplissent le palais avec une très longue persistance.

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

Falstaff: 93 Points