FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014



Formati

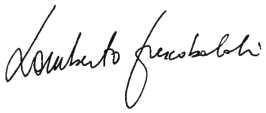
750 ml - 1,5 L – 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014

Toscana IGT

Produit depuis 1991 sur le domaine de CastelGiocondo, le Lamaione est un merlot de Toscane élégant caractérisé à la fois par une grande structure et un grand équilibre. Dans ce coin de la Toscane, le merlot a trouvé le terroir idéal en termes de climat, d'exposition et de sol et exprime un caractère affirmé et structuré ainsi qu'une complexité élégante.



Conditions climatiques

La saison 2014 a été marquée par un climat doux en hiver et frais en été. Les pluies d'été ont favorisé un cycle végétatif plus long et une maturation lente. Les journées ensoleillées de septembre, avec de bonnes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, ont ensuite permis une excellente maturation des raisins.

Vinification et élevage

L'énorme travail effectué dans la vigne au cours des mois qui ont précédé les vendanges nous a permis d'obtenir des raisins parfaitement sains et mûrs. Les raisins vendangés à la main en cagettes et soigneusement sélectionnés ont été transportés à la cave où l'égrappage a été suivi d'un tri manuel des baies.La fermentation a été effectuée dans des cuves en acier à une température de 28-30 °C avec une macération sur peaux d'environ 3 semaines. Le vin a ensuite été élevé pendant 24 mois en barriques de chêne français neuves à 80 %, puis vieilli en bouteilles pendant 12 mois supplémentaires.

Dégustation

Le Lamaione 2014 présente une robe rouge rubis intense aux parfums de fruits rouges et noirs. Griotte, cerise, framboise et cassis, alliés à des notes épicées de vanille et de poivre noir, composent un bouquet résolument ample et complexe. La bouche est extrêmement élégante et équilibrée. L'attaque fraîche et de caractère, aux tanins souples et enrobés bien intégrés, laisse place à une finale vibrante et persistante.

Prix et reconnaissance

Bibenda: 5 Grappoli