FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015



Formati

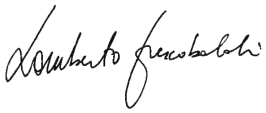
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015

Toscana IGT

Animés par le courage qu'ont tous ceux qui veulent entreprendre, nous avons planté dans les années 1970 les premières boutures de merlot sur un sol argileux inhabituel. Un défi important qui a donné naissance en 1991 au Lamaione, un chevalier solitaire, puissant et fier dans le paysage de Montalcino.



Conditions climatiques

La saison 2015 a été caractérisée par une excellente reprise végétative grâce aux abondantes réserves d'eau laissées par l'année 2014 et à l'accumulation hivernale. Le printemps a donc vu une croissance continue et régulière de la vigne et a été marqué par un climat sec et ensoleillé avant de laisser place à un été tout aussi chaud bien que tempéré par deux pluies providentielles à la mi-août. Ces conditions ont permis une maturation optimale et une excellente concentration des polyphénols et des substances colorantes dans les baies. Les raisins de merlot récoltés cette année nous ont permis d'obtenir un vin harmonieux, structuré, aux arômes complexes et de bonne garde.

Vinification et élevage

Les raisins de merlot ont été soigneusement sélectionnés et vendangés à la main en cagettes. Une fois au chai, 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 pelliculaire d'environ 3 semaines. Le vin a ensuite été élevé pendant 24 mois en barriques de chêne français neuves à 80 %, puis a vieilli en bouteille pendant 12 mois supplémentaires. Au terme de ce parcours, le Lamaione 2015 est venu caresser et emplir le palais d'élégantes sensations veloutées.

Dégustation

Le Lamaione 2015 présente un équilibre structurel, reflet d'une saison extrêmement favorable. Sa robe d'un rouge rubis intense se pare de reflets violacés profonds. Son bouquet offre des émotions uniques ; le fruité joue un rôle prépondérant avec des notes allant du fruit des bois sucré et mûr (myrtille) à la cerise. S'ensuivent des notes tertiaires et torréfiées de chocolat et de café. Sur la fin, la réglisse et la menthe prédominent. En bouche, l'attaque est franche, on perçoit à la fois son ampleur et sa profondeur sans fin ; la trame tannique est dense, intense, souple et veloutée. La finale est extrêmement longue avec des sensations fruitées franches équilibrées par d'élégantes notes balsamiques.

Prix et reconnaissance

I vini di Veronelli: Three Stars