FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017



Formati

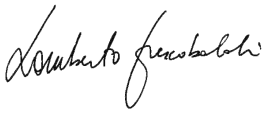
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l) et double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

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 2017 a été marquée par un hiver plutôt doux avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Le printemps et l'été ont été marqués par des températures élevées et une pluviosité modérée. La combinaison de sols argileux et d'une saison particulièrement sèche a permis une croissance végétative et une phase de maturation excellentes. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et bien concentrés. L'abondance de lumière et la chaleur de 2017 ont donné aux vins de CastelGiocondo une puissance et une richesse extraordinaires.

Vinification et élevage

Le vignoble Lamaione se situe à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une exposition au sud-ouest et de sols d'argiles marines. 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 température contrôlée. 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 2017 est venu caresser et emplir le palais d'élégantes sensations veloutées et intenses.

Dégustation

La lumière et la chaleur de la saison ont donné au Lamaione une puissance et une richesse extraordinaires. Le Lamaione 2017 présente une robe d'un rouge rubis intense et impénétrable. Le nez affiche de merveilleuses senteurs de confiture de cerises et de prunes. Viennent ensuite d'intrigantes notes de rhubarbe, de graphite, de chocolat noir, de réglisse et de café torréfié. La bouche se révèle chaleureuse, souple et ronde. La trame tannique est remarquable avec une texture à la fois dense et soyeuse.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93,5 Points



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013