FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019



Formati

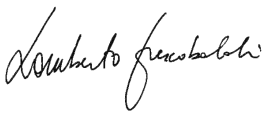
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019

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 2019 a été très irrégulière. Si d'une part l'hiver a été marqué par des températures inférieures à la normale avec des précipitations faibles et irrégulièrement réparties, de l'autre, le printemps a permis de combler le déficit en eau. En mai, notamment, la baisse des températures accompagnée d'abondantes précipitations a ralenti le cycle végétatif de la vigne. C'est pourquoi le débourrement, qui avait commencé conformément à la phénologie de la vigne, a subi un léger retard. Le mois de juin très chaud a été suivi d'un été riche en précipitations avec des températures conformes aux étés de Montalcino. La maturation s'est déroulée sans excès particulier, mis à part un retard d'une quinzaine de jours qui a ramené les vendanges à une période davantage liée à la tradition.

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 2019 est enfin prêt à séduire les palais les plus exigeants, grâce à une saison particulièrement favorable.

Dégustation

Le Lamaione 2019 a bénéficié d'une année marquée par un bon approvisionnement en eau et représente une expression particulièrement riche et complexe de ce vin extraordinaire, comme à son habitude puissant, intense et complexe. À l'œil, il présente une robe rubis très intense et impénétrable. Le nez s'ouvre sur de riches arômes de cerise mûre, de myrtille et de prune noire, suivis d'agréables notes de chocolat noir, de graphite, de rhubarbe, de menthe et de réglisse. La finale très longue rappelle le café arabica fraîchement torréfié et s'accompagne de notes balsamiques. La bouche est chaleureuse, très tannique sans jamais être astringente, grâce à un corps généreux. Le cacao reprend le dessus en rétro-olfaction, accompagné de menthe et d'autres herbes balsamiques. La persistance est extrêmement longue.