FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1991



Formati

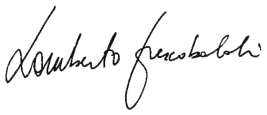
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1991

Toscana IGT

Espressione potente del Merlot, su argille forti e aride della vigna Lamaione. Prodotto dal 1991 nella tenuta di CastelGiocondo a Montalcino.



Andamento climatico

In Toscana l'andamento vegetativo è stato caratterizzato da una primavera mite che ha provocato un anticipo degli stadi fenologici della vite e da una estate siccitosa che ha permesso di raccogliere le uve anticipatamente.

Note tecniche

Provenienza: Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 300 m
Superficie: 12 Ha nel vigneto Lamaione
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni argillosi ricchi di calcaree e di elementi minerali. PH leggermente alcalino
Densità Impianti: 5.500 viti/Ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Età vigneto: Il vigneto principale è del 1976 e parte di recente reimpianto
Varietà: Merlot 100%
Tempo Macerazione: 20 giorni
Fermentazione Malolattica: svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: barriques, 50 % nuove, 50% di uno o più passaggi
Tempo Maturazione: 18 mesi

Note degustative

Abbinamento: Piatti da lunghe cotture come un brasato, uno spezzatino o un filetto di manzo arrostito. Bene anche con formaggi di media stagionatura.