FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1993

Formati

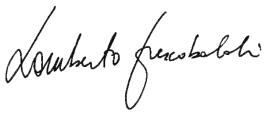
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1993

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 particolarmente siccitosa che ha permesso di raccogliere il Merlot con un certo anticipo rispetto al 1991. Il Merlot ha raggiunto la perfetta maturità all'inizio della terza settimana di settembre.

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: 15 giorni a 18 C°
Contenitori Maturazione: 50 % barriques 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.