FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1996



Formati

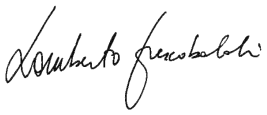
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1996

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

Le temperature minime e massime più alte delle medie annue hanno favorito in primavera lo sviluppo precoce di tutti i vigneti in Toscana. Tutte le varietà sono germogliate con una ventina di giorni d'anticipo garantendo una notevole concentrazione colorante e dei tannini. Le nostre uve Chardonnay, Merlot, Sangiovese e Cabernet sono state raccolte con pazienza, asciutte, con gradazioni zuccherine, polifenoli ed aromi più che soddisfacenti.

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: Circa 4 settimane
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese, 1/3 nuove
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.

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 punti