

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 1998



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

# Lamaione 1998

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

Il caldo dei mesi estivi ha reso precoce la maturazione degli acini, perciò i vini del 1998 sono caratterizzati da una superiore morbidezza e da una bassa acidità.

## 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:** 4 settimane

**Fermentazione Malolattica:** Svolta in barriques immediatamente dopo quella alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques nuove di rovere francese

**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

I vini di Veronelli: Super Tre stelle

AIS Duemilavini: 5 grappoli

Falstaff: 94 punti

Wine Spectator: 92 punti