FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 1998



Formati

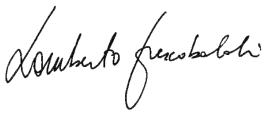
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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