FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2000



Formati

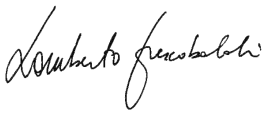
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2000

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 uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Le uve raccolte in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Per il Merlot si è trattato di un'annata molto precoce, sono state raccolte uve molto mature e con ottimi sentori di frutta.

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 immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: 90% barriques nuove di rovere francese e 10% di secondo passaggio
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques di rovere francese seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 12 mesi

Note degustative

Colore profondo quasi impenetrabile. I profumi sono di frutta matura: prugna, fico, mora di rovo, mirtillo, con evidenti note speziate. Il palato è colpito da un ottimo equilibrio grazie a tannini che si amalgamano ad un alcol avvertibile ma non opprimente.

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
The Wine Advocate: 92 punti
Wine Spectator: 92 punti