


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2001



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

Lamaione 2001

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

A Castel Giocondo sul versante sul ovest del territorio di Montalcino la vendemmia è iniziata il 3 settembre con la raccolta delle uve di Merlot dei vigneti giovani, destinate alla produzione del Lamaione. Nei mesi di settembre e di ottobre le condizioni climatiche sono state ottime: le precipitazioni della metà di settembre hanno scongiurato lo stress idrico, mentre il sole di ottobre ha consentito alle uve di arrivare in cantina perfettamente sane ed asciutte. Alla netta diminuzione quantitativa corrisponde una qualità ottimale.

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%

Grado Alcolico: 14,50%

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 porpora limpido con nuances rubino. Al naso si hanno gradevoli sensazioni mentolate che fanno spazio a note di frutto rosso polposo come la ciliegia e a note speziate come la cannella.

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: 93 punti

AIS Duemilavini: 5 grappoli

The Wine Advocate: 92 punti