FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2003



Formati

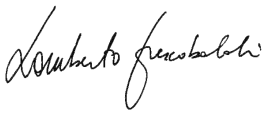
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2003

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

Alla Tenuta di Castel Giocondo le condizioni climatiche, calde e soleggiate come nel resto della Toscana durante i mesi estivi, sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato fitosanitario, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Sia per il Sangiovese destinato al CastelGiocondo Ripe al Convevento, che per il Merlot del vigneto Lamaione si sono riscontrati in cantina colori molto intensi e un'ottima struttura. Gli aromi sia al naso che in bocca risultano fruttati e morbidi.

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%
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

Alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino, luminoso. Intrigante l'impatto al naso, dove mostra sensazioni variegate, di frutti di bosco unite a spezie fini come chiodi di garofano e cannella. Completa il bagaglio olfattivo un profumo gentile di tabacco. L'attacco in bocca appare complesso, con una trama tannica ben distribuita, godibile rapporto tra alcol e freschezza, data dall'acidità ed un finale convincente, di buona durata complessiva.

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: 3 stelle blu
Falstaff: 93 punti
Le Guide de L'Espresso: 17/20