FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2004



Formati

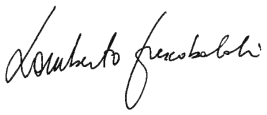
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2004

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 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate favoriranno vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si presentano ben drenati, pieni di riserve idriche.

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

Rosso porpora fitto ed impenetrabile. Al naso è molto intenso, con note fruttate di mora di rovo e mirtillo seguite da sentori di pepe nero e da intensi ricordi di tabacco e cuoio. La sequenza olfattiva si conclude con note minerali di grafite e pietra focaia. In bocca l'ingresso deciso denota un corpo caldo e generoso, con una trama tannica molto fitta e voluminosa. Massima l'intensità gustativa con un finale lungo e convincente.

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
Falstaff: 93 punti
Wine Enthusiast: 93 punti
Wine Spectator: 92 punti