

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2005



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

## Lamaione 2005

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 bilancio della vendemmia 2005 è nettamente positivo e la qualità delle uve in cantina è molto buona. Le giornate di sole di fine settembre, con la brezza mite, hanno dato alle uve la concentrazione necessaria e un'ottima condizione sanitaria. Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve delle diverse tenute Frescobaldi ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello. La primavera mite e il clima fresco dei mesi estivi ha portato all'invaiaitura nella prima settimana d'agosto. La raccolta è iniziata dunque con 15 giorni di ritardo rispetto alla media delle ultime annate. In Toscana, nelle diverse tenute dell'azienda si è registrata una diminuzione della quantità fra il 5 e il 10% rispetto alla media delle recenti vendemmie. Le uve di Merlot hanno dato vini potenti, tannici e strutturati.

## 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

Di colore rosso rubino intenso. Dapprima il naso è caratterizzato da sentori di frutta come mora di rovo, amarena e mirtillo per poi dispiegarsi in un ampio bouquet di fragranze speziate che partono dal pepe nero, tabacco e cioccolato fondente per finire con aromi di goudron, grafite e liquirizia. D'impatto l'ingresso in bocca, con una trama tannica fitta e setosa. Lungo il finale con richiami di frutta nera.

**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

AIS Duemilavini: 4 grappoli

Falstaff: 90 punti

I vini di Veronelli: 92 punti

Wine Spectator: 90 punti