FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2006

Formati

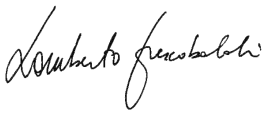
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2006

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

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni, un regime termico variato che garantisce delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

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: 15%
Tempo Macerazione: 4 settimane
Fermentazione Malolattica: Immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: 90% in barriques nuove di rovere francese e 10% in barriques di secondo passaggio
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques seguiti da un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia

Note degustative

Di colore rosso porpora intenso, è limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso, ampio e complesso. Si apre dapprima con netti sentori di frutta matura a bacca rossa come mora e prugna ai quali seguono aromi di peperone e fieno tagliato, note dolci di vaniglia e un finale di cioccolato fondente e tabacco. In bocca è un'esplosione di sensazioni, caldo, morbido, rotondo. La trama tannica è fitta e setosa e ben supportata da un'importante acidità. Lungo e persistente il finale.

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: 95 punti
The Wine Advocate: 92 punti
I vini di Veronelli: 92 punti
Wine Access: 93 punti