


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2007

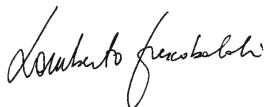


Formati
0,75 l, 1,5 l, 3 l

Lamaione 2007

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

Nella tenuta di Castelgiocondo la vendemmia 2007 si è conclusa il 5 di ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

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: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese al 90% e 10% di secondo passaggio

Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques seguito da un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia

Note degustative

Di colore rosso rubino intenso, Lamaione 2007 al naso è molto elegante. Si apre dapprima con sentori di frutta come mora di rovo e mirtillo ai quali seguono aromi di chiodi di garofano, pepe nero, cioccolato fondente e una nota balsamica lieve di eucalipto e anice stellato. In bocca è un'esplosione di sensazioni, con una notevole rispondenza gusto-olfattiva, risultando piacevolmente fresco e caldo nel contempo. La trama tannica è importante, con tannini sottili e setosi. Molto 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.