FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2008

Formati

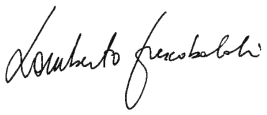
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2008

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

Dall'avvio della vendemmia, il 1 settembre - con un lieve ritardo rispetto alla media degli ultimi anni - l'uva si è presentata in condizioni sanitarie e qualitative ottimali, assicurate dall' attenzione costante e dal lavoro dei tecnici per tutto il periodo vegetativo. La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione scarsa ed i grappoli si sono presentati con minor numero di acini . Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto hanno consentito un buon recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e le buone riserve di acqua nel terreno hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. L'insieme di queste condizioni ha permesso di raccogliere uve di ottimo livello, che daranno vita a vini strutturati ma molto equilibrati naturalmente senza il supporto di tecnologie particolari. Vinificazioni semplici e classiche hanno portato all'estrazione di tannini vellutati.

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 di un passaggio per il 10 %
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 12 mesi

Note degustative

Lamaione 2008 è un vino raffinato. Alla vista si presenta di colore violaceo intenso. Si apre con note fruttate come mora di rovo e mirtillo, seguite da aromi di chiodi di garofano e pepe nero e una nota balsamica lieve di eucalipto, per finire con aromi di goudron, grafite e liquirizia. In bocca, l'ingresso deciso denota un corpo potente e caldo nel contempo. La trama tannica è fitta e setosa. Notevole intensità gustativa, finale lungo e persistente.

Abbinamento: Piatti da lunghe cotture come un brasato, uno spezzatino o un filetto di manzo arrostito. Bene anche con formaggi di media stagionatura.